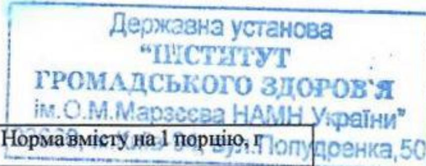


Технологічна карта № 2.01

Борщ з картоплею

Категорія: Перші страви

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01.	200	160	40,0	32,0	50,0	40,0	60,0	48,0
	Буряк столовий свіжий з 01.01.	213	160	42,7	32,0	53,3	40,0	64,0	48,0
2	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	333	250	66,7	50,0	83,3	62,5	100,0	75,0
	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	357	250	71,4	50,0	89,3	62,5	107,1	75,0
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	385	250	76,9	50,0	96,2	62,5	115,4	75,0
	Картопля свіжа з 01.03. по 01.09	417	250	83,3	50,0	104,2	62,5	125,0	75,0
3	Морква столова свіжа до 01.01.	38	30	7,5	6,0	9,4	7,5	11,3	9,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	40	30	8,0	6,0	10,0	7,5	12,0	9,0
4	Петрушка корінь	13	10	2,6	2,0	3,3	2,5	3,9	3,0
5	Цибуля ріпчаста	36	30	7,1	6,0	8,9	7,5	10,7	9,0
6	Томатне пюре	30	30	6,0	6,0	7,5	7,5	9,0	9,0
7	Чорнослив без кісточки	20	20	4,0	4,0	5,0	5,0	6,0	6,0
8	Олія соняшникова рафінована	20	20	4,0	4,0	5,0	5,0	6,0	6,0
9	Цукор пісок	6	6	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8
10	Лист лавровий	0,5	0,5	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2
11	Перець духмяний	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
12	Хмелі-сунелі	1	1	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3
13	Овочевий бульйон н/ф (ТК № 2.15) **(С)**	700	700	140,0	140,0	175,0	175,0	210,0	210,0
14	Сіль йодована	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
13	Сметана для подачі **(МП, Л)**	20	20	4,0	4,0	5,0	5,0	6,0	6,0
Вихід готової страви, г			**1000**		**200**		**250**		**300**

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;(С) селера;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Готують овочевий відвар. Для цього великими шматками нарізають попередньо підготовлені овочі: корінь петрушки, половину моркви та цибулі. Додають в киплячу воду та варять впродовж 20 хвилин. Додають лавровий лист, перець духмяний, хмелі- сунелі, сіль. Потім додають буряк варений, нарізаний соломкою, пасеровані на олії овочі (половина моркви та цибулі, нарізані соломкою) і томатне пюре з цукром. Додають чорнослив, попередньо відварений та нарізаний соломкою. Варять ще 5 хвилин.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають страву з сухим кропом або петрушкою. При подачі кладуть в тарілку сметану.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - овочі після варіння зберегли свою форму, на поверхні скалки жиру, подрібнена зелень та сметана Колір - малиново-червоний

Смак - кисло-солодкий

Консистенція - в міру густа, овочів - м'яка, не розварена

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,21	2,62	10,38	68,67
200	2,4	5,2	20,8	137,3
250	3,0	6,6	25,9	171,7
300	3,6	7,9	31,1	206,0

Технологічна карта № 2.02

Полтавський борщ

Категорія: Перші страви

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01.	200	160,01	40,0	32,0	50,0	40,0	60,0	48,0
	Буряк столовий свіжий з 01.01.	213	160,01	42,7	32,0	53,3	40,0	64,0	48,0
2	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	267	200	53,3	40,0	66,7	50,0	80,0	60,0
	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	286	200	57,1	40,0	71,4	50,0	85,7	60,0
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	308	200	61,5	40,0	76,9	50,0	92,3	60,0
	Картопля свіжа з 01.03. по 01.09	333	200	66,7	40,0	83,3	50,0	100,0	60,0
3	Морква столова свіжа до 01.01.	50	40	10,0	8,0	12,5	10,0	15,0	12,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	53	40	10,7	8,0	13,3	10,0	16,0	12,0
4	Петрушка корінь	13	10	2,7	2,0	3,3	2,5	4,0	3,0
5	Цибуля ріпчаста	48	40	9,5	8,0	11,9	10,0	14,3	12,0
6	Томатне пюре	46	46	9,2	9,2	11,5	11,5	13,8	13,8
7	Сливи свіжі або морожені	90	80	18,0	16,0	22,5	20,0	27,0	24,0
8	Цукор пісок для слив	30	30	6,0	6,0	7,5	7,5	9,0	9,0
9	Олія соняшникова рафінована	20	20	4,0	4,0	5,0	5,0	6,0	6,0
10	Цукор пісок	12	12	2,4	2,4	3,0	3,0	3,6	3,6
11	Лист лавровий	0,40	0,40	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
12	Перець духмяний	0,40	0,40	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
13	Хмелі-сунелі	2	2	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
14	Сіль йодована	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
15	Овочевий бульйон н/ф (ТК № 2.15) (С)	700	700	140,0	140,0	175,0	175,0	210,0	210,0
13	Сметана для подачі (МП, Л)	20	20	4,0	4,0	5,0	5,0	6,0	6,0
Вихід готової страви, г			1000		200		250		300

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;(С) селера;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Готують овочевий відвар. Великими шматками нарізають попередньо підготовлені овочі: корінь петрушки, половину моркви та цибулі. Додають в киплячу воду та варять впродовж 20 хвилин, додають лавровий лист, перець духмяний, хмелі-сунелі.

Варені овочі виймають через 30 хв. кипіння відвару, додають сіль, підготовлений попередньо відварений та нарізаний соломкою буряк, пасеровані на олії овочі (половина моркви та цибулі, нарізані соломкою) та томатне пюре з цукром.

Сливи розморожують та видаляють кісточки. Викладають їх в сотейник, додають цукор, доводять до кипіння та уварюють 20 хв., після чого додають до борщу. Варять ще 5 хвилин. При подачі додають сметану.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 години на мармiті з моменту приготування. Температура подачі +75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають страву з сухим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - овочі після варіння зберегли свою форму, на поверхні скалки жиру, подрібнена зелень та сметана

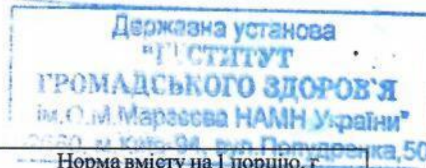
Колір - малиново-червоний

Смак і запах - відповідають продуктам, які входять до складу супу

Консистенція - в міру густа, овочів - м'яка, не розварена

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,29	2,66	12,78	77,42
200	2,6	5,3	25,6	154,8
250	3,2	6,68,0	31,9	193,5
300	3,9	8,0	38,3	232,3



Технологічна карта № 2.03

Зелений борщ зі шпинатом
Категорія: Перші страви

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	333	250	66,7	50,0	83,3	62,5	100,0	75,0
	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	357	250	71,4	50,0	89,3	62,5	107,1	75,0
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	385	250	76,9	50,0	96,2	62,5	115,4	75,0
	Картопля свіжа з 01.03. по 01.09.	298	250	59,5	50,0	74,4	62,5	89,3	75,0
2	Морква столова свіжа до 01.01.	38	30	7,5	6,0	9,4	7,5	11,3	9,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	38	30	7,5	6,0	9,4	7,5	11,3	9,0
3	Цибуля ріпчаста	36	30	7,1	6,0	8,9	7,5	10,7	9,0
4	Шпинат свіжий	41	30	8,1	6,0	10,1	7,5	12,2	9,0
5	Яйце куряче 1С (Я)	2 шт	80		16,0		20,0		24,0
6	Олія соняшникова рафінована	20	20	4,0	4,0	5,0	5,0	6,0	6,0
7	Лист лавровий	0,5	0,5	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2
8	Перець духмяний	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
9	Цибуля зелена	37,5	30	7,5	6,0	9,4	7,5	11,3	9,0
10	Петрушка свіжа	26,7	20	5,3	4,0	6,7	5,0	8,0	6,0
11	Овочевий бульйон н/ф (ТК № 2.15) (С)	700	700	140,0	140,0	175,0	175,0	210,0	210,0
12	Сіль йодована	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
13	Сметана для подачі (МП)	20	20	4,0	4,0	5,0	5,0	6,0	6,0
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (МП) молочні продукти; (Я) яйця; (С) селера;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

В киплячий овочевий бульйон додають підготовлену картоплю нарізану брусочками. Підготовлену та нарізану кубиком цибулю і натерту моркву пасерують на олії та додають до бульйону.

Додають нарізаний шпинат, петрушку та зелену цибулю. Варять ще 5 хвилин. В кінці варіння додають нарізані кубиком варені в круту курячі яйця, спеції та сіль. Проварюють борщ після закипання 5 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

При подачі додають сметану.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - картопля зберегла форму нарізки, яйця нарізані мілким кубиком Колір - бульйон прозорий, овочі мають природнє забарвлення, яйця - білий

Смак і запах - відповідають продуктам, які входять до складу супуКонсистенція - в міру густа, крупи, картоплі та овочів - м'яка, не розварена, яєць - пружна

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,80	5,05	7,03	81,63
200	5,6	10,1	14,1	163,3
250	7,0	12,6	17,6	204,1
300	8,4	15,2	21,1	244,9

Технологічна карта № 2.04

Морквяний крем-суп
Категорія: Перші страви

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква столова свіжа до 01.01.	500	400	100,0	80,0	125,0	100,0	150,0	120,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	533	400	106,7	80,0	133,3	100,0	160,0	120,0
2	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	267	200	53,3	40,0	66,7	50,0	80,0	60,0
	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	286	200	57,1	40,0	71,4	50,0	85,7	60,0
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	308	200	61,5	40,0	76,9	50,0	92,3	60,0
	Картопля свіжа з 01.03. по 01.09	333	200	66,7	40,0	83,3	50,0	100,0	60,0
3	Вершкове масло (МП, Л)	10	10	2,0	2,0	2,5	2,5	3,0	3,0
4	Олія соняшникова рафінована	15	15	3,0	3,0	3,8	3,8	4,5	4,5
5	Овочевий бульйон н/ф (ТК № 2.15) (С)	280	280	56,0	56,0	70,0	70,0	84,0	84,0
6	Сухий імбир	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
7	Сіль йодована	2,5	2,5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

Відхилення до маси порції +-3%
Наявність харчових алергенів у страві: (Г) глютен або його сліди; (Л) лактоза; (МП) молочні продукти; (С) селера;
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Підготовлені овочі нарізають на невеликі шматки, відварюють до готовності, подрібнюють на подрібнювачі. Додають вершкове масло та олію, сухий імбир та бульйон, ретельно подрібнюють блендером (протирають через сито), проварюютьпісля закіпання 5 хв.
Термін придатності до споживання та умови зберігання
2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +75 °С. Спосіб реалізації (подання) споживачу
Подають страву з сухим кропом або петрушкою.
Характеристика готової страви
Зовнішній вигляд - однорідна маса без грудочок і поверхневих плівокКолір - жовто-оранжевий
Смак і запах - відповідає продуктам, які входять до складу супуКонсистенція - однорідна, еластична

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,92	3,15	7,58	54,45
200	1,8	6,3	15,2	108,9
250	2,3	7,9	19,0	136,1
300	2,7	9,5	22,8	163,3

Технологічна карта № 2.05

Картопляний крем-скп
Категорія: Перші страви

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	533	400	107	80	133	100	160	120
	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	571	400	114	80	143	100	171	120
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	615	400	123	80	154	100	185	120
	Картопля свіжа з 01.03. по 01.09	667	400	133	80	167	100	200	120
	Морква столова свіжа до 01.01.	125	100	25	20	31	25	38	30
	Морква столова свіжа з 01.01.	133	100	27	20	33	25	40	30
	Цибуля ріпчаста	125	105	25	21	31	26	38	32
	Вершкове масло (МП, Л)	10	10	2,0	2,0	2,5	2,5	3,0	3,0
	Олія соняшникова рафінована	15	15	3,0	3,0	3,8	3,8	4,5	4,5
	Овочевий бульйон н/ф (ТК № 2.15) **(С)**	280	280	56	56	70	70	84	84
	Мускатний горіх	4	4	0,86	0,86	1,08	1,08	1,29	1,29
	Сіль йодована	3	3	0,60	0,60	0,63	0,63	0,9	0,9
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

Відхилення до маси порції +-3%
Наявність харчових алергенів у страві: (Г) глютен або його сліди; (Л) лактоза; (МП) молочні продукти; (С) селера;
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Підготовлені овочі нарізають на невеликі шматки, відварюють до готовності, подрібнюють на подрібнювачі.
одають вершкове масло, олію та бульйон, ретельно подрібнюють блендером, додають мускатний горіх, доводять до смаку, проварюють після закіпання 5 хв
Термін придатності до споживання та умови зберігання
2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +75 °
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Подають страву з сухим кропом або петрушкою
Характеристика готової страви
Зовнішній вигляд - однорідна маса без грудочок і поверхневих плівок
Колір – кремовий
Смак і запах - відповідає продуктам, які входять до складу супу
Консистенція - однорідна, еластична

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,11	2,72	9,85	66,54
200	2,2	5,4	19,7	133,1
250	2,8	6,8	24,6	166,4
300	3,3	8,1	29,5	199,6

Технологічна карта № 2.06

Сочевичний суп-пюре
Категорія: Перші страви

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сочевиця	105,0	100	21,0	20,0	26,3	25,0	31,5	30,0
2	Цибуля ріпчаста	58,0	50	11,6	10,0	14,5	12,5	17,4	15,0
3	Морква столова свіжа до 01.01.	45	36,0	9,0	7,2	11,3	9,0	13,5	10,8
	Морква столова свіжа з 01.01.	48	36,0	9,6	7,2	12,0	9,0	14,4	10,8
4	Лимонний сік	10,0	10	2,0	2,0	2,5	2,5	3,0	3,0
5	Томатний сік	150,0	150,0	30,0	30,0	37,5	37,5	45,0	45,0
6	Вода питна	500,0	500,0	100,0	100,0	125,0	125,0	150,0	150,0
7	Часник свіжий	5,0	5,0	1,0	1,0	1,3	1,3	1,5	1,5
8	Паприка мелена	3,0	3,0	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
9	Олія соняшникова рафінована	20,0	20,0	4,0	4,0	5,0	5,0	6,0	6,0
10	Сіль йодована	3,0	3,0	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені овочі (цибулю, моркву і часник) дрібно нарізають та припускають, поки цибуля не стане м'якою. Додають сочевицю і припускають ще 1 хвилину, потім додають томатний сік і воду, доводять до кипіння і варять до готовності сочевиці (15-20 хвилин). Коли сочевиця буде готова, суп подрібнюють блендером до однорідної маси, додають за смаком сіль, сік лимона, паприку та перемішують. Проварюють протертий суп після закіпання 5 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають страву з сухим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - однорідна маса без грудочокКолір - кремовий з оранжевим відтінком

Смак і запах - відповідааують продуктам, які входять до складу супу

Консистенція - однорідна, еластична

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,04	4,49	16,41	122,68
200	6,1	9,0	32,8	245,4
250	7,6	11,2	41,0	306,7
300	9,1	13,5	49,2	368,1

Технологічна карта № 2.07

Суп овочевий
Категорія: Перші страви

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	*нетто, г*	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	*467*	*350*	93,4	70,0	116,8	87,5	140,1	105,0
	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	*500*	*350*	100,0	70,0	125,0	87,5	150,0	105,0
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	*538*	*350*	107,7	70,0	134,6	87,5	161,5	105,0
	Картопля свіжа з 01.03. по 01.09	*583*	*350*	116,7	70,0	145,8	87,5	175,0	105,0
2	Морква столова свіжа до 01.01.	*44*	*35*	8,8	7,0	10,9	8,8	13,1	10,5
	Морква столова свіжа з 01.01.	*47*	*35*	9,3	7,0	11,7	8,8	14,0	10,5
3	Селера корінь (С)	*51*	*35*	10,3	7,0	12,9	8,8	15,4	10,5
4	Цибуля ріпчаста	*30*	*25*	6,0	5,0	7,4	6,3	8,9	7,5
5	Горошок с/м	*50*	*50*	10,0	10,0	12,5	12,5	15,0	15,0
6	Олія соняшникова рафінована	*8*	*8*	1,6	1,6	2,0	2,0	2,4	2,4
7	Цукор пісок	*7*	*7*	1,4	1,4	1,8	1,8	2,1	2,1
8	Сіль йодована	*3*	*3*	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
9	Томатна паста	*6*	*6*	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8
10	Вода питна	*750*	*750*	150,0	150,0	187,5	187,5	225,0	225,0
11	Зелень сушена	*0,5*	*0,5*	0,1	0,1	0,1	1,0	0,2	0,2
Вихід готової страви, г		*1000*		200		250		300	

Відхилення до маси порції +-3%
Наявність харчових алергенів у страві :(С) селера;
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
В окріп кладуть картоплю, нарізану середніми кубиками, і селеру, нарізану дрібними кубиками та варять впродовж 20 хв. Після чого додають свіжоморожений зелений горошок та доводять його до напівготовності, додають пасеровані цибулю та моркву, нарізані мілким кубиком і томатну пасту. За 5 хв. до закінчення варіння заправляють сіллю та цукром.
Термін придатності до споживання та умови зберігання
2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі 75 °С.
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Подають страву зі свіжим або сухим кропом чи петрушкою.
Характеристика готової страви
Зовнішній вигляд - картопля та овочі нарізані кубиками, зберегли форму нарізки, не розварені. На поверхні супу скалки жиру та сушена зелень.
Смак і запах - у міру солоний зі смаком овочів та легким ароматом селери.Колір - рідкої частини - помаранчевий, овочів - натуральний.
Консистенція - в міру густа, картопля та овочі м'які.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,07	0,93	8,77	47,47
200	4,3	1,9	18,6	94,9
250	2,7	2,3	21,9	118,7
300	3,2	2,8	26,3	142,4

Технологічна карта № 2.08

Мінестроне

Категорія: Перші страви

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	467	350	93,3	70,0	116,7	87,5	140,0	105,0
	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	500	350	100,0	70,0	125,0	87,5	150,0	105,0
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	538	350	107,7	70,0	134,6	87,5	161,5	105,0
	Картопля свіжа з 01.03. по 01.09	580	350	116,0	70,0	145,0	87,5	174,0	105,0
2	Морква столова свіжа до 01.01.	63	50	12,5	10,0	15,6	12,5	18,8	15,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	67	50	13,3	10,0	16,7	12,5	20,0	15,0
3	Кабачки свіжі	45	30	9,0	6,0	11,2	7,5	13,4	9,0
	або Гарбуз свіжий	43	30	8,6	6,0	10,7	7,5	12,9	9,0
4	Перець солодкий свіжий	40	30	8,0	6,0	10,0	7,5	12,0	9,0
5	Томати свіжі парникові	31	30	6,1	6,0	7,7	7,5	9,2	9,0
	Томати свіжі грунтові	35	30	7,1	6,0	8,8	7,5	10,6	9,0
6	Куркума	2	2	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
7	Масло вершкове (МП, Л)	10	10	2,0	2,0	2,5	2,5	3,0	3,0
8	Вода	700	700	140,0	140,0	175,0	175,0	210,0	210,0
9	Сіль йодована	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
10	Зелень сушена	0,5	0,5	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2
Вихід готової страви, г			1000		200	250			300

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Картоплю нарізають кубиками середнього розміру, кладуть в окріп і варять 10 хвилин, після чого закладають пасеровану на вершковому маслі моркву, нарізану дрібними кубиками і продовжують варити впродовж15 хв. Кабачки (з видаленим насінням та без шкірки), перець солодкий і томати нарізають середніми кубиками та додають за 5 хвилини до готовності страви, а за 3хв - заправляють куркумою та сіллю.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі 75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають страву з сухим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - овочі зберегли форму нарізки, не розварені. На поверхні скалки жиру та подрібнена зелень.

Колір - овочів натуральний, овочевого відвару - світло-жовтий.

Смак і запах - в міру солоний з яскраво вираженим смаком і ароматом готових овочів та легким присмаком

Консистенція - в міру густа, картопля та овочі м'які.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,87	0,90	7,03	38,43
200	1,7	1,8	14,1	76,9
250	2,2	2,3	17,6	96,1
300	2,6	2,7	21,1	115,3

Державна установа
"ІНСТИТУТ ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
ім. О.М.Марзєєва НАМН України"
...70, м.Київ-94, вул.Попудренка,50

Технологічна карта № 2.09

Суп Авголемоно

Категорія: Перші страви

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	467	350	93,3	70,0	116,7	87,5	140,0	105,0
	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	500	350	100,0	70,0	125,0	87,5	150,0	105,0
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	538	350	107,7	70,0	134,6	87,5	161,5	105,0
	Картопля свіжа з 01.03. по 01.09	583	350	116,7	70,0	145,8	87,5	175,0	105,0
2	Морква столова свіжа до 01.01.	113	90	22,5	18,0	28,1	22,5	33,8	27,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	120	90	24,0	18,0	30,0	22,5	36,0	27,0
3	Селера корінь **(С)**	74	50	14,7	10,0	18,4	12,5	22,1	15,0
4	Цибуля ріпчаста	30	25	6,0	5,0	7,4	6,3	8,9	7,5
5	Масло вершкове **(МП, Л)**	20	20	4,0	4,0	5,0	5,0	6,0	6,0
6	Сіль йодована	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
7	Вода питна	700	700	140,0	140,0	175,0	175,0	210,0	210,0
	Заправка:		**71**	0,0	14,2	0,0	17,8	0,0	21,3
8	Яйце куряче **(Я)**	0,5 шт	20		4,0		5,0		6,0
9	Лимонна кислота	1	1	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3
10	Вода питна	50	50	10,0	10,0	12,5	12,5	15,0	15,0
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Я) яйця; (Л) лактоза; (МП) молочні продукти; (С) селера;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені моркву та селеру подрібнюють на крупній тертці, цибулю розрізають навпіл та додають в киплячу воду. Через 15 хвилин варіння виймають цибулю. Почищену картоплю нарізають кубиками середнього розміру, додають в суп. Варять ще 10 хвилин та додають вершкове масло. Для заправки: в окремій посудині у воді розчиняють лимонну кислоту, після чого додають взбите яйце з водою. За 5 хвилин до кінця варіння додають заправку, інтенсивно перемішуючи суп та доводять до смаку.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають страву з сухим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - бульйон прозорий зі шматочкамивареного яйця, картопля зберегла форму нарізки, на поверхні скалки жиру та подрібнена зелень

Колір - кремовий

Смак і запах - відповідають продуктам, які входять доскладу супу

Консистенція - в міру густа, овочів - м'яка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,23	2,50	8,07	58,06
200	2,5	5,0	16,1	116,1
250	3,1	6,2	20,2	145,1
300	3,7	7,5	24,2	174,2

Технологічна карта № 2.10

Суп з крупою перловою або рисовою та томатом

Категорія: Перші страви

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа: рисова або перлова (Г)	40	40	8,0	8,0	10,0	10,0	12,0	12,0
2	Цибуля ріпчаста	48	40	9,5	8,0	11,9	10,0	14,3	12,0
3	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	467	350	93,3	70,0	116,7	87,5	140,0	105,0
	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	500	350	100,0	70,0	125,0	87,5	150,0	105,0
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	538	350	107,7	70,0	134,6	87,5	161,5	105,0
	Картопля свіжа з 01.03. по 01.09	583	350	116,7	70,0	145,8	87,5	175,0	105,0
4	Томатне пюре	30	30	6,0	6,0	7,5	7,5	9,0	9,0
5	Масло вершкове (МП)	10	10	2,0	2,0	2,5	2,5	3,0	3,0
6	Сіль харчова	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
7	Сушений орегано	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
8	Вода питна	1000	1000	200,0	200,0	250,0	250,0	300,0	300,0
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Г) глютен або його сліди; (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Крупи перебирають, промивають кілька разів спочатку теплою, потім гарячою водою. Відварюють крупи у воді: рис варять впродовж 10 хв., перлову крупу – 25 хв. Після варіння промивають крупу тричі. Перекладають у каструлю, заливають холодною водою, доводять до кипіння. Додають картоплю, нарізану кубиком, томатну пасту, вершкове масло, сіль, мелений орегано, цибулю, розрізану на 2 частини. Варять суп до готовності, після чого дістають цибулю.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають страву з сухим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - картопля і крупи нерозварені. На поверхні скалки жиру та подрібнена зелень.Колір - злегка червоний відтінок

Смак і запах - відповідають продуктам, які входять до складу супу Консистенція - в міру густа, крупи та картоплі - м'яка, не розварена

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Суп з рисовою крупою та томатом				
100	1,0	0,9	8,6	46,7
200	2,0	1,8	17,2	93,4
250	2,6	2,2	21,5	116,8
Суп з перловою крупою та томатом				
100	1,0	0,9	8,5	46,5
200	2,0	1,8	16,9	93,0
250	2,6	2,2	21,2	116,3

Технологічна карта № 2.11

Суп гороховий

Категорія: Перші страви

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Горохове пюре жовте (ТК № 8.29)	200	200	40,0	40,0	50,0	50,0	60,0	60,0
2	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	280	210	56,0	42,0	70,0	52,5	84,0	63,0
	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	300	210	60,0	42,0	75,0	52,5	90,0	63,0
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	323	210	64,6	42,0	80,8	52,5	96,9	63,0
	Картопля свіжа з 01.03.	350	210	70,0	42,0	87,5	52,5	105,0	63,0
3	Морква столова свіжа до 01.01.	44	35	8,8	7,0	10,9	8,8	13,1	10,5
	Морква столова свіжа з 01.01.	47	35	9,3	7,0	11,7	8,8	14,0	10,5
4	Селера корінь (С)	51	35	10,3	7,0	12,9	8,8	15,4	10,5
5	Цибуля ріпчаста	30	25	6,0	5,0	7,4	6,3	8,9	7,5
6	Олія соняшникова	20	20	4,0	4,0	5,0	5,0	6,0	6,0
7	Сіль йодована	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
8	Тим'ян сухий	5	5	1,0	1,0	1,3	1,3	1,5	1,5
9	Вода питна	700	700	140,0	140,0	175,0	175,0	210,0	210,0
	Вихід готової страви, г	1000		200		250		300	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: (С) селера;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

В киплячу воду додають підготовлені дрібно натерті селеру та моркву, картоплю, нарізану середнім кубиком, варять до напівготовності. Додають пасеровану цибулю, нарізану кубиком та пюре горохове. Заправляють сіллю, тим'яном. Варять до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають страву з сухим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - суп зі шматочками овочів, з розвареним горохом, картопля не розварена. На поверхні скалки жиру та подрібнена зелень.

Колір - злегка жовтуватий

Смак і запах - відповідають продуктам, які входять до складу супуКонсистенція - в міру густа, картоплі - м'яка, не розварена

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,22	2,20	7,68	64,71
200	4,4	4,4	15,4	129,4
250	5,5	5,5	19,2	161,8
300	6,7	6,6	23,0	194,1

Технологічна карта № 2.12

Суп квасолевий

Категорія: Перші страви

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Квасоля варена біла (ТК № 8.08)	200	200	40,0	40,0	50,0	50,0	60,0	60,0
2	Морква столова свіжа до 01.01.	50	40,0	10,0	8,0	12,5	10,0	15,0	12,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	53	40,0	10,7	8,0	13,3	10,0	16,0	12,0
3	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	267	200,0	53,3	40,0	66,7	50,0	80,0	60,0
	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	286	200,0	57,1	40,0	71,4	50,0	85,7	60,0
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	308	200,0	61,5	40,0	76,9	50,0	92,3	60,0
	Картопля свіжа з 01.03.	333	200,0	66,7	40,0	83,3	50,0	100,0	60,0
4	Цибуля ріпчаста	30	25,0	6,0	5,0	7,4	6,3	8,9	7,5
5	Олія соняшникова рафінована	20	20	4,0	4,0	5,0	5,0	6,0	6,0
6	Сіль йодована	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
7	Розмарин сухий	5	5	1,0	1,0	1,3	1,3	1,5	1,5
8	Вода питна	700	700	140,0	140,0	175,0	175,0	210,0	210,0
	Вихід готової страви, г	1000		200		250		300	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

В киплячу воду додають підготовлені та нарізані кубиком моркву та картоплю, після закіпання додають пасеровану цибулю та квасолю попередньо замочену та відварену. Заправляють сіллю, розмарином. Варять до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають страву з сухим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - суп з квасолею та шматочками овочівКолір - суп прозорий або злегка каламутний

Смак і запах - відповідають продуктам, які входять до складу супу.Консистенція - в міру густа, квасолі та картоплі - м'яка, не розварена

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,89	3,34	7,77	68,40
200	3,8	6,7	15,5	136,8
250	4,7	8,4	19,4	171,0

Технологічна карта № 2.13

Суп білий з галушками

Категорія: Перші страви

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Галушки (ТК № 8.24) (Г, МП, Л, Я)	150,0	150,0	30,0	30,0	37,5	37,5	45,0	45,0
2	Цибуля ріпчаста	30	25,0	6,0	5,0	7,4	6,3	8,9	7,5
3	Олія рослинна соняшникова	20,0	20,0	4,0	4,0	5,0	5,0	6,0	6,0
4	Морква столова свіжа до 01.01.	45	36,0	9,0	7,2	11,3	9,0	13,5	10,8
	Морква столова свіжа з 01.01.	48	36,0	9,6	7,2	12,0	9,0	14,4	10,8
5	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	267	200,0	53,3	40,0	66,7	50,0	80,0	60,0
	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	286	200,0	57,1	40,0	71,4	50,0	85,7	60,0
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	308	200,0	61,5	40,0	76,9	50,0	92,3	60,0
	Картопля свіжа з 01.03.	333	200,0	66,7	40,0	83,3	50,0	100,0	60,0
6	Орегано сухий	4,0	4,0	0,8	0,8	1,0	1,0	1,2	1,2
7	Яйце куряче (Я)	0,5 шт	20,0		4,0		5,0		6,0
8	Вода питна	800,0	800,0	160,0	160,0	200,0	200,0	240,0	240,0
9	Сіль йодована	3,0	3,0	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
	Галушки варені		166,5		33,3		41,6		50,0
	Суп білий		834		166,8		208,5		250,2
Вихід готової страви, г			1000		200		250		300

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: (Г) глютен або його сліди; (Л) лактоза; (МП) молочні продукти; (Я) яйця;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України

щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

В киплячу воду додають моркву та картоплю, нарізані середнім кубиком. Потім додають пасеровану цибулю, орегано і сіль. Тістовий напівфабрикат розділяють на рівні шматочки та формують галушки, які закладають в готовий овочевий суп та варять впродовж 10 хв. Охолоджують суп до температури 45-50 С та вводять взбите яйце. Інтенсивно перемішують до рівномірного кольору. Доводять до кипіння та прокипятити 3-5 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають страву з сухим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - суп зі шматочками овочів та галушками

Колір - бульйон злегка каламутний, галушки - кремовий відтінок, овочі мають природнє забарвлення

Смак і запах - відповідають продуктам, які входять до складу супу

Консистенція - супу - рідка; галушок - м'яка,однорідна; овочів - м'яка, не розварена

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,90	2,32	11,55	72,98
200	3,8	4,6	23,1	146,0
250	4,7	5,8	28,9	182,4
300	5,7	7,0	34,7	218,9

Технологічна карта № 2.14

Капусняк з гарбузом

Категорія: Перші страви

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білокачанна свіжа	313	250	62,5	50,0	78,1	62,5	93,8	75,0
5	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	133	100	26,7	20,0	33,3	25,0	40,0	30,0
	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	143	100	28,6	20,0	35,7	25,0	42,9	30,0
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	154	100	30,8	20,0	38,5	25,0	46,2	30,0
	Картопля свіжа з 01.03.	119	100	23,8	20,0	29,8	25,0	35,7	30,0
3	Цибуля ріпчаста	50	30	10,0	6,0	12,5	7,5	15,0	9,0
4	Крупа перлова (Г)	40	40	8,0	8,0	10,0	10,0	12,0	12,0
5	Гарбуз свіжий	86	60	17,1	12,0	21,4	15,0	25,7	18,0
6	Олія соняшникова рафінована	25	25	5,0	5,0	6,3	6,3	7,5	7,5
7	Лист лавровий	0,5	0,5	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2
8	Мускатний горіх	1	1	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3
9	Вода питна	700	700	140,0	140,0	175,0	175,0	210,0	210,0
10	Сіль йодована	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
Вихід готової страви, г			1000		200		250		300

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Г) глютен або його сліди;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

До киплячої води додають перлову крупу, попередньо промиту кілька разів і варять 20 хвилин.

Додають тонко нашаткувану капусту, картоплю нарізану брусочком, цибулю нарізану мілким кубиком спасеровану на олії таспеції.

Додають очищений нарізаний кубиком гарбуз і варять капусняк до готовності гарбуза. Доводять до смаку.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +75 °C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають страву з сухим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - суп середньої густини, овочі після варіння зберегли свою формуКолір - злегка каламутний

Смак і запах - відповідають продуктам, які входять до супу

Консистенція - в міру густа, крупи, картоплі та гарбуза - м'яка, не розварена

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,33	4,57	6,86	75,49
200	2,7	9,1	13,7	151,0
250	3,3	11,4	17,1	188,7
100	1,33	4,57	6,86	75,49

Технологічна карта № 2.15

Овочевий бульйон (напівфабрикат)

Категорія: Перші страви

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква столова свіжа до 01.01.	63	50,0	12,5	10,0	15,6	12,5	18,8	15,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	67	50,0	13,3	10,0	16,7	12,5	20,0	15,0
2	Селера корінь (С)	66	45,0	13,2	9,0	16,5	11,3	19,9	13,5
3	Цибуля ріпчаста	24	20,0	4,8	4,0	6,0	5,0	7,1	6,0
4	Часник сухий	15,0	15,0	3,0	3,0	3,8	3,8	4,5	4,5
5	Лист лавровий	0,04	0,04	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
6	Перець духмяний	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
7	Перець чорний мелений	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
8	Вода питна		1000	0,0	200,0	0,0	250,0	0,0	300,0
Вихід готової страви, г			1000		200		250		300

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (С) селера;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Попередньо підготовлені овочі (селеру, моркву та цибулю) нарізають великими шматками, закладають у киплячу воду та варять впродовж 20 хвилин. Додають часник, лавровий лист, духмяний перець, чорний мелений перець. Через 30 хвилин після варіння бульйону виймають цибулю та додають сіль. Готовий бульйон проціджують, доводять до кипіння.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відвар овочевий використовують для приготування перших страв на протязі 2 години з моменту приготування.

Характеристика готової страви

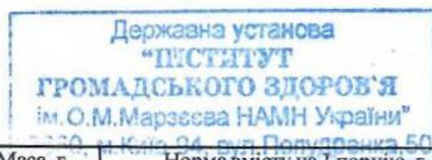
Зовнішній вигляд - прозора рідина з жовтуватим відтінком

Колір - світло-жовтий.

Смак і запах - притаманний наявним у відварі овочам та спеціям. Консистенція - рідка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,21	0,12	1,29	6,27
200	0,4	0,2	2,6	12,5
250	0,5	0,3	3,2	15,7
300	0,6	0,4	3,9	18,8



Технологічна карта № 3.01

Скрамбл Безглютеновий
Категорія: страви з яєць

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця курячі харчові (Я)	20 шт	800	1,0	40,0	2 шт	80,0
2	Молоко коров"яче питне 2,5% (Л)	150	150	7,5	7,5	15,0	15,0
3	Крохмаль кукурудзяний	50	50	2,5	2,5	5,0	5,0
4	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3
	Маса омлетної суміші		1048		52,4		104,8
5	Олія соняшникова рафінована	5	5	0,3	0,3	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		1000		50		100	

Відхилення до маси порції +-3%
Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (МП) молочні продукти; (Я) яйця;
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Яйця розбивають в ємність, збивають білки з жовтками, додають сіль. Крохмаль кукурудзяний розводять холодним молоком і вливають в яєчну суміш.На розігріту пательню змащену соняшниковою олією вливають яєчну суміш. Постійно помішують масу від країв до центру до повного загустіння впродовж 8-10 хв. Прикрашають свіжою підготовленою зеленню.
Термін придатності до споживання та умови зберігання
Термін реалізації з моменту приготування 30 хв. Температура подачі 65 °С
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Подають скрембл зі свіжою підготовленю зеленню (кріп або петрушка)
Характеристика готової страви
Зовнішній вигляд - однорідна маса з світло-жовтуватим відтінком, продовгуватої форми. Не допускається відокремлення рідини, ознак псування яєць, наявність яєчної шкаралупи.
Смак і запах - притаманний наявним в омлеті яйцям та молокуКолір - світло-жовтий
Консистенція - пухка, соковита

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	5,1	4,9	2,9	75,8
100	10,10	9,78	5,75	151,55

Технологічна карта № 3.02

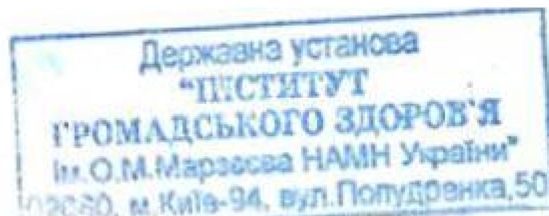
Скрамбл
Категорія: страви з яєць

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця курячі харчові (Я)	20 шт	800	1,0	40,0	2 шт	80,0
2	Молоко коров"яче питне 2,5% (Л)	150	150	7,5	7,5	15,0	15,0
3	Борошно пшеничне цільнозернове (Г)	100	100	5,0	5,0	8,0	8,0
4	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3
	Маса омлетної суміші		1053		52,7		105,3
5	Олія соняшникова рафінована	5	5	0,3	0,3	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		1000		50		100	

Відхилення до маси порції +-3%
Наявність харчових алергенів у страві : (Г) глютен або його сліди; (Л) лактоза; (МП) молочні продукти; (Я) яйця;
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чиннихнормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страв
Яйця розбивають в ємність, збивають білки з жовтками, додають молоко, борошно пшеничне та сіль. На розігріту пательнюзмащену соняшниковою олією вливають яєчну суміш. Постійно помішують масу від країв до центру до повного загустіння впродовж 8-10 хв. Прикрашають свіжою підготовленною зеленню.
Термін придатності до споживання та умови зберігання
Термін реалізації з моменту приготування 30 хв. Температура подачі 65 °С
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Подають скрембл зі свіжою підготовленою зеленню (кріп або петрушка)
Характеристика готової страви
Зовнішній вигляд - однорідна маса з світло-жовтуватим відтінком, продовгуватої форми. Не допускається відокремлення рідини, ознак псування яєць, навність яєчної шкаралупи.
Смак і запах - притаманний наявним в омлеті яйцям та молокуКолір - світло-жовтий
Консистенція - пухка, соковита

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	5,5	5,0	5,0	78,5
100	11,01	9,91	5,98	157,09



Технологічна карта № 3.03

Пухкий омлет з орегано

Категорія: страви з яєць

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця курячі (Я)	20 шт	800	1,0	40,0	2 шт	80,0
2	Прянощі орегано сухе	5	5	0,3	0,3	0,5	0,5
3	Молоко коров"яче питне 2,5% (Л)	150	150	7,5	7,5	15,0	15,0
4	Борошно пшеничне цільнозернове (Г)	100	100	5,0	5,0	8,0	8,0
5	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3
	Маса омлетної суміші		1058		52,9		105,8
6	Олія соняшникова рафінована	5	5	0,3	0,3	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		**1000**		**50**		**100**	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Г) глютен або його сліди; (Л) лактоза; (МП) молочні продукти; (Я) яйця;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Яйця розбивають в ємність, збивають білки з жовтками, додають молоко, поступово перемішуючи борошно пшеничне, сіль та орегано . Виливають яєчну суміш на деко попередньо змащене олією та запікають в попередньо розігрітій духовій шафі при температури 200 °С до готовності впродовж 8-10 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування 30 хв. Температура подачі 65 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають омлет з орегано з свіжою підготовленою зеленню (кріп або петрушка)

Характеристика готової страви

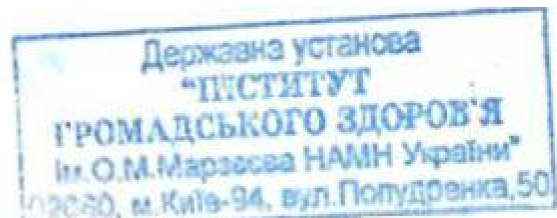
Зовнішній вигляд - однорідна маса з світло-жовтуватим відтінком, продовгуватої форми. Не допускається відокремлення рідини, ознак псуання яєць, наявність яєчної шкаралупи.

Смак і запах - притаманний наявним в омлеті яйцям, молоку та ореганоКолір - світло-жовтий

Консистенція - пухка, соковита

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	6,0	6,0	0,4	87,0
100	11,06	9,93	6,11	158,41



Технологічна карта № 3.04

Пухкий омлет з орегано Безглютеновий

Категорія: страви з яєць

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця курячі харчові (Я)	20 шт	800	1,0	40,0	2 шт	80,0
2	Прянощі орегано сухе	5	5	0,3	0,3	0,5	0,5
3	Молоко коров"яче питне 2,5% (Л)	150	150	7,5	7,5	15,0	15,0
4	Крохмаль кукурудзяний	50	50	2,5	2,5	5,0	5,0
5	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3
6	Олія соняшникова рафінована	5	5	0,3	0,3	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		**1000**		**50**		**100**	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (МП) молочні продукти; (Я) яйця;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Яйця розбивають в ємність, збивають білки з жовтками, додають сіль та орегано. Крохмаль кукурудзяний розводять холодним молоком і вливають в яєчну суміш. Виливають яєчну суміш на деко попередньо змащене олією та запікають в попередньо розігрітій духовій шафі при температури 200 °С до готовності впродовж 8-10 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування 30 хв. Температура подачі 65 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають омлет з орегано з свіжою підготовленою зеленню (кріп або петрушка)

Характеристика готової страви

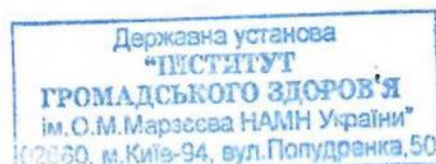
Зовнішній вигляд - однорідна маса з світло-жовтуватим відтінком, продовгуватої форми. Не допускається відокремлення рідини, ознак псуання яєць, наявність яєчної шкаралупи.

Смак і запах - притаманний наявним в омлеті яйцям, молоку та ореганоКолір - світло-жовтий

Консистенція - пухка, соковита

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	6,0	6,0	0,4	87,0
100	10,15	9,80	5,88	148,38



Технологічна карта № 3.05

Фріттата

Категорія: страви з яєць

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця курячі харчові (Я)	20 шт	800	1 шт	40,0	1,5 шт	60,0	2 шт	80,0
2	Сіль йодована	5	5	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
3	Томатна паста	150	150	2,5	2,5	3,8	3,8	5,0	5,0
4	Перець чорний мелений	50	50	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3
5	Горошок зелений с/м	3	3	10,0	10,0	15,0	15,0	20,0	20,0
6	Олія соняшникова рафінована	5	5	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
Маса омлетної суміші			1100		55,0		82,5		110,
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Я) яйця;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Яйця розбивають в ємність, збивають білки з жовтками, додають томатну пасту, сіль та перець чорний мелений. Яєчну суміш змішують з попередньо відвареним у воді зеленим горошком с/м до напівготовності. Виливають суміш на деко попередньо змащене олією та запікають в попередньо розігрітій духовій шафі при температури 180 °С до готовності впродовж 8-10 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування 30 хв. Температура подачі 65 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають фріттату попередо нарізану на шматки прямокутної форми з меленою солодкою червоною паприкою

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - однорідна маса помаранчового відтінку з додаванням зеленого горошку , прямокутної форми. Не допускається відокремлення рідини, ознак псуання яєць, наявність яєчної шкаралупи.

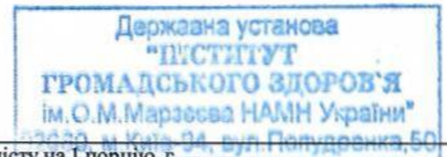
Смак і запах - притаманний наявним у страві яйцям, томатній пасті та зеленому горошку

Колір - помаранчевий з елементами зеленого

Консистенція - пухка, соковита

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	6,0	6,0	0,4	87,0
100	10,15	9,80	5,88	148,38



Технологічна карта № 4.01

Капуста тушкована з овочами та курячим м'ясом

Категорія: Основні страви (овочева тушкована страва з наповнювачем).

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г									
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче (охолоджене)	480	480,0	120,0	120,0	96,0	96,0	86,4	86,4	72,0	72,0	48,0	48,0
2	Капуста білокачанна свіжа	588	470,0	146,9	117,5	117,5	94,0	105,8	84,6	88,1	70,5	58,8	47,0
3	Сіль йодована	3,0	3,0	0,8	0,8	0,8	0,8	0,6	0,6	0,5	0,5	0,3	0,3
4	Морква столова свіжа до 01.01.	125	100,0	31,3	25,0	25,0	20,0	22,5	18,0	18,8	15,0	12,5	10,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	133	100,0	33,3	25,0	26,7	20,0	24,0	18,0	20,0	15,0	13,3	10,0
5	Цибуля ріпчаста	119	100,0	29,8	25,0	23,8	20,0	21,4	18,0	17,9	15,0	11,9	10,0
6	Перець солодкий білий	133,3	100,0	33,3	25,0	26,7	20,0	24,0	18,0	20,0	15,0	13,3	10,0
7	Томатна паста	30,0	30,0	7,5	7,5	6,0	6,0	5,4	5,4	4,5	4,5	3,0	3,0
8	Кмин	5,0	5,0	1,3	1,3	1,0	1,0	0,9	0,9	0,8	0,8	0,5	0,5
9	Олія соняшникова рафінована	20	20	5,0	5,0	4,0	4,0	3,6	3,6	3,0	3,0	2,0	2,0
10	Вершкове масло (МП, Л)	10	10	2,5	2,5	2,0	2,0	1,8	1,8	1,5	1,5	1,0	1,0
	Маса тушкованого курячого м'яса		345		86,3		69,0		62,1		51,8		34,5
	Маса тушкованих овочів		655		163,8		131,0		117,9		98,3		65,5
Вихід готової страви, г		1000		250		200		180		150		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування,транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлену та нарізану соломкою капусту кладуть у деко шаром до 30 см, додають бульйон або воду (20-30% до маси капусти) і тушкують до напівготовності, періодично помішуючи. Якщо свіжа капуста гірчить, то перед тушкуванням її ошпарюють протягом 3-5 хв. Підготовлені та нарізані соломкою моркву, перець солодкий та цибулю пасерують на 1/2 порції рослинної олії з томатною пастою і кмином. М'ясо нарізають кубиками масою 30-35 г, обсмажують на пательні з додаванням 1/2 порції рослинної олії. До напівготової капусти додають пасеровані з томатною пастою овочі та обсмажене м'ясо, тушкують10 хв, за 5 хв до кінця тушкування додають сіль та вершкове масло.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

На тарілку викладають капусту , на неї зверху кладуть шматочки м'яса відповідно до маси порції. При відпуску можна посипати дрібно нарізаною зеленню (2-3 г на 1 порцію).

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд:Форма нарізання овочів однакова, збережена після приготування.

Смак і запах. Смак – кисло-солодкий. Запах – властивий овочам, без запаху пареної капусти, підгорілих овочів і томатної пасти, з ароматом кмину і томату.

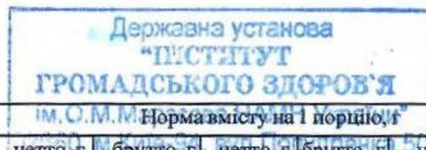
Колір. Світло коричневий.

Консистенція. Соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	11,41	5,68	4,79	124,60
150	17,11	8,51	7,18	186,90
180	20,53	10,22	8,62	224,28
200	22,81	11,35	9,57	249,20
250	28,52	14,19	11,97	311,50

Технологічна карта № 4.02



Пастуший пиріг з курячим м'ясом
Категорія: Основні страви.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче	402	390,0	120,6	117,0	100,5	97,5	72,4	70,2	40,2	39,0
2	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	733	550,0	220,0	165,0	183,3	137,5	132,0	99,0	73,3	55,0
	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	786	550,0	235,7	165,0	196,4	137,5	141,4	99,0	78,6	55,0
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	846	550,0	253,8	165,0	211,5	137,5	152,3	99,0	84,6	55,0
	Картопля свіжа з 01.03.	917	550,0	275,0	165,0	229,2	137,5	165,0	99,0	91,7	55,0
3	Насіння фенхелю	7,0	7,0	2,1	2,1	1,8	1,8	1,3	1,3	0,7	0,7
4	Цибуля ріпчаста	119	100,0	35,7	30,0	29,8	25,0	21,4	18,0	11,9	10,0
5	Олія соняшникова рафінована	20,0	20,0	6,0	6,0	5,0	5,0	3,6	3,6	2,0	2,0
6	Вершкове масло (МП, Л)	10	10	3,0	3,0	2,5	2,5	1,8	1,8	1,0	1,0
7	Сіль йодована	3,0	3,0	0,9	0,9	0,8	0,8	0,5	0,5	0,3	0,3
8	Молоко пастеризоване (МП,Л)	100,0	100,0	30,0	30,0	25,0	25,0	18,0	18,0	10,0	10,0
	Маса фаршу курячого		390		117,0		97,5		70,2		39,0
	Маса пасерованих овочів		90		27,0		22,5		16,2		9,0
	Маса картопляного пюре		645		193,5		161,3		116,1		64,5
	Маса напівфабриката		1125		337,5		281,3		202,5		112,5
Вихід готової страви, г		1000		300		250		180		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогамчинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищену картоплю варять у воді з сіллю до готовності, воду зливають. Варену гарячу картоплю, температура якої не нижче 80°С, протирають.

В гарячу картопляну масу при безперервному перемішуванні додають за 2-3 рази гаряче кип'ячене молоко і 1/3 порції рослинної олії та вершкове масло. Суміш збивають до отримання пишної однорідної маси.

Куряче філе пропускають через м'ясорубку.

Дрібно нарізану цибулю пасерують на 1/3 порції рослинної олії, додають курячий фарш, насіння фенхелю і сіль, добре перемішують та тушкують при температурі 130-150°С до готовності.

На змащене залишком олії деко, розподіляючи по поверхні рівномірно, викладають: половину картопляного пюре, підготовлений фарш, другу половину пюре. Поверхню вирівнюють, ложкою роблять візерунок і запікають 20-25 хв при температурі 180°С до появи рум'яної скоринки.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Нарізати пиріг на квадратні чи прямокутні шматки. Викласти шматок пирога в центрі тарілки, довкола посипати свіжим чи сушеним кропом.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Поверхня рівна, без тріщин, з рум'яною скоринкою. На розрізі - однакова товщинаверхнього і нижнього шарів, фарш розподілений рівномірно.

Смак і запах. Смак - в міру солоний; запах і аромат - приємні, характерні для запечених картоплі та м'яса курятини.

Колір. Скоринка від золотисто-жовтої до світло-коричневої, на розрізі — характерний для використаних продуктів.

Консистенція. Скоринка – хрустка, картопляна основа – м'яка, пухка; фарш – соковитий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	9,61	4,17	11,85	125,93
180	17,30	7,50	21,32	226,68
250	24,02	10,41	29,62	314,83
300	28,83	12,50	35,54	377,80

Технологічна карта № 4.03

Куліш з курячим м'ясом

Категорія: Основні страви.

№з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче (охолоджене)	390	390,0	117,0	117,0	97,5	97,5	70,2	70,2	39,0	39,0
2	Крупа пшоняна	220,0	215,0	66,0	64,5	55,0	53,8	39,6	38,7	22,0	21,5
3	Цибуля ріпчаста	83	70,0	25,0	21,0	20,8	17,5	15,0	12,6	8,3	7,0
4	Морква столова свіжа до 01.01.	88	70,0	26,3	21,0	21,9	17,5	15,8	12,6	8,8	7,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	93	70,0	28,0	21,0	23,3	17,5	16,8	12,6	9,3	7,0
5	Часник сухий	5,0	5,0	1,5	1,5	1,3	1,3	0,9	0,9	0,5	0,5
6	Сіль йодована	3,0	3,0	0,9	0,9	0,8	1,3	0,5	0,5	0,3	0,3
7	Перець чорний мелений	1,0	1,0	0,3	0,3	0,3	0,8	0,2	0,2	0,1	0,1
8	Паприка мелена	3,0	3,0	0,9	0,9	0,8	0,8	0,5	0,5	0,3	0,3
9	Куркума мелена	3,0	3,0	0,9	0,9	0,8	0,8	0,5	0,5	0,3	0,3
10	Томатна паста	20,0	20,0	6,0	6,0	5,0	5,0	3,6	3,6	2,0	2,0
11	Олія рослинна рафінована	20,0	20,0	6,0	6,0	5,0	5,0	3,6	3,6	2,0	2,0
12	Вершкове масло (МП, Л)	10	10	3,0	3,0	2,5	2,5	1,8	1,8	1,0	1,0
13	Вода питна		430,0		129,0		107,5		77,4		43,0
	Маса тушкованого курячого м'яса		280,0		84,0		70,0		50,4		28,0
	Маса гарніру з овочами		720,0		216,0		180,0		129,6		72,0
	Вихід готової страви, г	1000		300		250		180		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Нарізане шматочками по 30-35 г куряче філе посипають сіллю, перцем, паприкою та куркумою, обсмажують.

Нарізані соломкою моркву і цибулю пасерують з томатною пастою, додають сушений часник та обсмажене м'ясо, вершкове масло, добре перемішують, заливають водою, доводять до кипіння.

В киплячу масу додають добре перебране, промите спочатку теплою, потім гарячою водою пшоно (крупа:вода - 1:2) і варять до напівготовності. Після того як пшоно вбере майже всю рідину, посуд щільно закривають кришкою, розміщують на деко з водою і ставлять в духовку на 25-40 хв

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають, рівномірно розподіляючи пшоно з м'ясом і овочами.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Пшоно повністю набухле, добре розварилося, не злиплося.

Смак і запах. Характерний для пшона, без присмаку гіркоти. Не допускається запах і смак підгорілої страви.

Колір. Характерний для використаних крупи і продуктів.

Консистенція. Густа маса, що при температурі +60-70°С тримається на тарілці гіркою та не розпливається.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність
100	8,69	6,76	14,82	150,03
180	15,6	12,2	26,7	270,1
250	21,7	16,9	37,0	375,1
300	26,1	20,3	44,5	450,1

Технологічна карта № 4.04

Плов з курячим м'ясом

Категорія: Основні страви

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче	402	390,0	120,6	117,0	100,5	97,5	72,4	70,2	40,2	39,0
2	Крупа рисова	220,0	215,0	66,0	64,5	55,0	53,8	39,6	38,7	22,0	21,5
3	Олія соняшникова	30,0	30,0	9,0	9,0	7,5	7,5	5,4	5,4	3,0	3,0
4	Цибуля ріпчаста	54	45,0	16,1	13,5	13,4	11,3	9,6	8,1	5,4	4,5
5	Морква столова свіжа до 01.01.	63	50,0	18,8	15,0	15,6	12,5	11,3	9,0	6,3	5,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	67	50,0	20,0	15,0	16,7	12,5	12,0	9,0	6,7	5,0
6	Томатна паста	35,0	35,0	10,5	10,5	8,8	8,8	6,3	6,3	3,5	3,5
7	Зіра	3,0	3,0	0,9	0,9	0,8	0,8	0,5	0,5	0,3	0,3
8	Кмин	3,0	3,0	0,9	0,9	0,8	0,8	0,5	0,5	0,3	0,3
9	Перець чорний мелений	1,0	1,0	0,3	0,3	0,3	0,3	0,2	0,2	0,1	0,1
10	Сіль йодована	3,0	3,0	0,9	0,9	0,8	0,8	0,5	0,5	0,3	0,3
	Маса тушкованого курячого м'яса		280,0		84,0		70,0		50,4		28,0
	Маса гарніру з овочами		720,0		216,0		180,0		129,6		72,0
Вихід готової страви, г		1000		300		250		180		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування,транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлене куряче філе нарізають шматочками по 30-35 г, посипають сіллю і перцем чорним меленим, обсмажують на 1/2 рослинної олії.

Очищені моркву та цибулю нарізають соломкою, пасерують на 1/2 порції рослинної олії з додаванням томатної пасти.

Рис перебирають і промивають спочатку в теплій, а потім в гарячій воді. Обсмажене м'ясо птиці і пасеровані овочі перекладають в товстостінний посуд, додають зіру та кмин, добре перемішують, заливають гарячим бульйоном або водою (з розрахунку норми рідини для приготування розсипчастої каші), доводять до кипіння. В киплячу масу додають рис і варять до напівготовності. Після того як рис вбере всю рідину, посуд щільно закривають кришкою, поміщають на деко з водою і ставлятьв духовку на 25-40 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають, рівномірно розподіляючи м'ясо разом з рисом і овочами.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Зернини рису повністю набухлі, в основному зберегли форму, не злиплися. М'ясо птиці і овочізберегли форму, рівномірно розподілені в розсипчастому рисі.

Смак і запах. Властиві поєднанню вареного рису з м'ясом курятини, з присмаком і ароматом пасерованих овочів.

Колір. Від золотисто-жовтого до світло-коричневого.

Консистенція. Однорідна, злегка пружня, не переварена. Шматочки курячого філе – м'які, щільні; овочі – м'які, рис – розсипчастий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність
100	8,29	6,67	16,83	155,45
180	14,92	12,01	30,29	279,81
250	20,72	16,69	42,07	388,62
300	24,86	20,02	50,48	466,35

Технологічна карта № 4.05

Чілі кон карне з куркою
Категорія: Основні страви.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г									
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче	402	390,0	120,6	117,0	80,4	78,0	72,4	70,2	60,3	58,5	40,2	39,0
2	Цибуля ріпчаста		50,0	17,9	15,0	14,9	12,5	10,7	9,0	8,9	7,5	6,0	5,0
3	Сіль йодована	3,0	3,0	0,9	0,9	0,8	0,8	0,5	0,5	0,5	0,5	0,3	0,3
4	Олія соняшникова рафінована	20,0	20,0	6,0	6,0	5,0	5,0	3,6	3,6	3,0	3,0	2,0	2,0
12	Вершкове масло (МП, Л)	10	10	3,0	3,0	2,5	2,5	1,8	1,8	1,5	1,5	1,0	1,0
5	Квасоля відварена (ТК№ 8.08)	480,0	480,0	144,0	144,0	120,0	120,0	86,4	86,4	72,0	72,0	48,0	48,0
6	Томатний сік	190,0	190,0	57,0	57,0	47,5	47,5	34,2	34,2	28,5	28,5	19,0	19,0
7	Вода питна	100,0	100,0	30,0	30,0	25,0	25,0	18,0	18,0	15,0	15,0	10,0	10,0
8	Чорний перець молотий	1,0	1,0	0,3	0,3	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,1	0,1
	Маса тушкованого курячого м'яса		280,0		84		70		50		42		28
	Маса гарніру з овочами		720,0		216		180		130		108		72
Вихід готової страви, г		1000		300		250		180		150		100	

Відхилення до маси порції +-3%
Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Філе куряче подрібнюють на м'ясорубці. Цибулю нарізають кубиками та обсмажують з фаршем на рослинній олії, додають відварену квасолю, вершкове масло, воду, томатний сік, сіль, перець, тушкують 15-20 хв.
Термін придатності до споживання та умови зберігання
Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °С.
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Викладають гарнір на верх викладають порціно шматочки м'яса відповідно до маси порції
Характеристика готової страви
Зовнішній вигляд. Суміш подрібненого м'яса птиці з квасолею у однорідному соусі.
Смак і запах. Характерні тушкованій страві з виразним присмаком квасолі і м'яса птиці, в міру солоний
Колір. Рожевий з світлокоричневими включеннями.
Консистенція. М'яка, соковита

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	10,42	9,45	11,87	169,30
150	15,63	14,18	17,80	253,95
180	18,76	17,01	21,36	304,74
200	20,84	18,90	23,73	338,60
250	26,05	23,63	29,67	423,25
300	31,26	28,35	35,60	507,90

Технологічна карта № 4.06

Котлета по-міланськи з сиром
Категорія: Основні страви.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче	824,7	800,0	123,7	120,0	103,1	100,0	70,1	68,0	82,5	80,0
2	Сухарі панірувальні (Г)	200,0	200,0	30,0	30,0	25,0	25,0	17,0	17,0	20,0	20,0
3	Яйце куряче (Я)	2,0	80,0	0,3	12,0	0,3	10,0	0,2	6,8	0,2	8,0
4	Молоко (МП, Л)	80,0	80,0	12,0	12,0	10,0	10,0	6,8	6,8	8,0	8,0
5	Борошно пшеничне цільнозернове (Г) або крохмалькукурудзяний	92,0	90,0	13,8	13,5	11,5	11,3	7,8	7,7	9,2	9,0
6	Сіль йодована	3,0	3,0	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3	0,3	0,3
7	Сир твердий (МП, Л)	110,0	100,0	16,5	15,0	13,8	12,5	9,4	8,5	11,0	10,0
8	Перець чорний мелений	1,0	1,0	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
9	Олія соняшникова для деко	15,0	15,0	2,3	2,3	1,9	1,9	1,3	1,3	1,5	1,5
	Маса м'ясного напівфабрикату		800		120		100		68		80
	Маса меланжу та паніровки		450		68		56		38		45
	Маса м'ясного напівфабрикату в паніровці		1250		188		156		106		125
Вихід готової страви, г		1000		150		125		90		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Г) глютен або його сліди; (Л) лактоза; (Я) яйця; (МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Куряче філе зачищають, порціонують, відбивають, надаючи овально-продовгуватої форми, додають сіль та перець. Яйця збивають в піну та додають молоко. Відбите філе, панірують спочатку в борошні чи крохмалі, потім змочують у підготовленому льєзоні та панірують в сухарях. Запікають в духовій шафі за температури 220-240°С протягом 15-20 хв. Готовустраву посипати тертим сиром.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають зверху на гарнір, присипають сушеним кропом чи петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Шматок м'яса овально-плоскої форми, рівномірно обсмажений, з рум'яною скоринкою без тріщинна поверхні.

Смак і запах. Властивий запеченому м'ясу.

Колір. Від золотисто-жовтого до світло-коричневого.

Консистенція. М'яка, соковита, скоринка хрустка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність
50	9,2	5,5	11,8	126,8
90	16,6	10,0	21,3	228,2
100	18,40	11,08	23,64	253,52
125	23,0	13,9	29,5	316,9
150	27,6	16,6	35,5	380,3

Технологічна карта № 4.07

Курка по-італійськи

Категорія: Основні страви.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче	1237	1200,0	105,2	102,0	74,2	72,0	123,7	120
3	Томатна паста	100,0	100,0	8,5	8,5	6,0	6,0	10,0	10
4	Цибуля ріпчаста	83	70,0	7,1	6,0	5,0	4,2	8,3	7
5	Часник сухий	10,0	10,0	0,9	0,9	0,6	0,6	1,0	1
6	Сіль йодована	3,0	3,0	0,3	0,3	0,2	0,2	0,3	0,3
7	Перець чорний мелений	1	1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
8	Орегано сушений	3	3	0,3	0,3	0,2	0,2	0,3	0,3
9	Вода питна	250	250	21,3	21,3	15,0	15,0	25,0	25
8	Олія соняшникова рафінована	30,0	30,0	2,6	2,6	1,8	1,8	3,0	3
	Маса тушкованого курячого м'яса		860,0		73,1		51,6		86
	Маса підливи з овочами		140,0		11,9		8,4		14
Вихід готової страви, г		1000		85		60		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Варене філе пропускають через м'ясорубку. Цибулю обсмажують на пательні, додають мелене м'ясо, воду, томатну пасту, сіль, орегано, сушений часник та добре перемішують.

Доводять до кипіння і витримують на вогні 7-10 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають з гарніром (відварені макаронні вироби, картопляне пюре, каша розсипчаста). Викладають на гарнір, посипають сушеним кропом чи петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Суміш м'яса з овочами в соусі.

Смак і запах. Приємні, характерні пасерованим овочам з м'ясом птиці та томатною пастою. Смак в міру солоний.

Колір. Світло-рожевий.

Консистенція. Соковита, рідкої частини страви - соусоподібна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність
60	12,1	2,5	1,1	74,4
85	17,2	3,5	1,5	105,4
100	20,23	4,14	1,77	123,99

Технологічна карта № 4.08

Курячий шніцель
Категорія: Основні страви.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче	1031	1000,0	123,7	120,0	72,2	70,0	103,1	100
2	Панірувальні сухарі (Г)	150,0	150,0	18,0	18,0	10,5	10,5	15	15
3	Яйце куряче (Я)	2,0	80,0	0,2	9,6	0,1	5,6	0,2	8
4	Молоко пастеризоване (МП, Л)	50	50,0	6,0	6,0	3,5	3,5	5	5
	або вода питна	50,0	50,0	6,0	6,0	3,5	3,5	5	5
5	Борошно пшеничне цільнозернове (Г) або крохмалькукурудзяний	52,0	50,0	6,2	6,0	3,6	3,5	5,2	5
6	Сіль йодована	3,0	3,0	0,4	0,4	0,2	0,2	0,3	0,3
7	Лимонний сік	10,0	10,0	1,2	1,2	0,7	0,7	1	1
8	Перець чорний мелений	1,0	1,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
9	Олія соняшникова для деко	15,0	15,0	1,8	1,8	1,1	1,1	1,4	1,4
	Маса напівфабрикату		1300		156,0		91,0		117
Вихід готової страви, г			1000		120		70		100

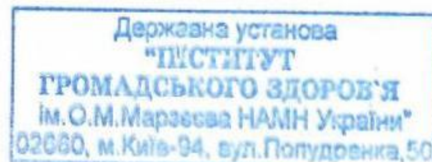
Відхилення до маси порції +-3%
Наявність харчових алергенів у страві : (Г) глютен або його сліди; (Л) лактоза; (Я) яйця; (МП) молочні продукти;
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Куряче філе зачистити, порціонувати, відбити, додати сіль, перець.
Яйця взбити в піну та додати молоко, обваляти філе в молочно-яєчній суміші та запанірувати філе в крохмалі з сухарями. Запекти в духовій шафі за температури 180 °С протягом 15 хв. (до готовності).
отову страву збризнути лимонним соком перед подачею.
Термін придатності до споживання та умови зберігання
Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °С.
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Викласти зверху на гарнір, присипати свіжим чи сушеним кропом або петрушкою.
Характеристика готової страви
Зовнішній вигляд. Виріб рівномірно панірований, скоринка без тріщін і підгорілостей на поверні
Смак і запах. Приємні, характерні для запеченої птиці, смак в міру солоний.Колір. Поверхня від золотиста до світло коричневого, на зрізі-біла
Консистенція. М'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	13,1	6,9	11,3	148,5
100	18,70	9,85	16,19	212,09
120	22,4	11,8	19,4	254,5

Курячий шніцель з соусом "Кетчуп"

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70/25	13,4	6,9	14,3	161,6
100/25	18,97	9,87	19,16	225,25
120/25	22,7	11,8	22,4	267,7



Технологічна карта № 4.09

Курячі нагетси

Категорія: Основні страви (страви з птиці запечена)

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче	824,7	800,0	103,1	100,0	123,7	120,0	70,1	68,0	82,5	80,0
2	Перець чорний мелений	1,0	1,0	0,1	0,1	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1
3	Сіль йодована	3,0	3,0	0,4	0,4	0,5	0,5	0,3	0,3	0,3	0,3
4	Хліб цільнозерновий (Г)	100,0	100,0	12,5	12,5	15,0	15,0	8,5	8,5	10,0	10,0
5	Борошно пшеничне цільнозернове (Г) або крохмаль кукурудзяний	100,0	100,0	12,5	12,5	15,0	15,0	8,5	8,5	10,0	10,0
6	Яйця курячі (Я)	4	160,0	0,5	20,0	0,6	24,0	0,3	13,6	0,4	16,0
7	Молоко пастеризоване (МП, Л)	80,0	80,0	10,0	10,0	12,0	12,0	6,8	6,8	8,0	8,0
8	Панірувальні сухарі (Г)	100,0	100,0	12,5	12,5	15,0	15,0	8,5	8,5	10,0	10,0
9	Олія соняшникова для деко	15,0	15,0	1,9	1,9	2,3	2,3	1,3	1,3	1,5	1,5
	Маса напівфабриката		**1300,0**		**162,5**		**195,0**		**110,5**		**130**
Вихід готової страви, г			**1000**		**125**		**150**		**85**		**100**

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Г) глютен або його сліди; (Л) лактоза; (Я) яйця; (МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе подрібнити за допомогою м'ясорубки, щоб отримати фарш. Додати хліб, замочений у молоці.Сформувати невеличкі приплюснуті прямокутники, вагою у 38-40 г/шт.

Обваляти в борошні, збитому яйці та панірувальних сухарях.

Викласти у форму для запікання, попередньо змащену олією, та поставити у духову шафу, розігріту до 180 °С. Запікати протягом 15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викласти зверху на гарнір, присипати сушеним кропом чи петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Виріб прямокутної форми, рівномірно панірований, скоринка без тріщин і підгорілостей на поверні

Смак і запах. Приємні, характерні для запеченої птиці,смак в міру солоний.

Колір. Поверхня золотиста, на зрізі - біла.

Консистенція. М'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Курячі нагетси

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
85	15,1	7,7	17,7	186,3
100	17,72	9,07	20,80	219,24
125	22,1	11,3	26,0	274,0
150	26,6	13,6	31,2	328,9

Курячі нагетси з соусом "Кетчуп"

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
85/25	15,3	7,7	20,6	199,5
100/25	17,99	9,09	23,77	232,40
125/25	22,4	11,4	29,0	287,2
150/25	26,8	13,6	34,2	342,0

Технологічна карта № 4.10

Запечене філе курки з орегано
Категорія: Основні страви.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче	1443	1400,0	72,2	70,0	108,2	105,0	129,9	126	144,3	140,0
2	Сіль йодована	3,0	3,0	0,2	0,2	0,2	0,2	0,27	0,27	0,3	0,3
3	Олія соняшникова	30,0	30,0	1,5	1,5	2,3	2,3	2,7	2,7	3,0	3,0
4	Орегано сухе	2,5	2,5	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
	Маса напівфабрикату		1410,0		70,5		105,8		126,9		141,0
Вихід готової страви, г			1000		50		75		90		100

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для маринаду змішують рослинну олію, сіль та орегано. Куряче філе зачищають, порціонують, маринують протягом 30 хв.Замариноване філе запікають в духовій шафі 25 хв при температурі 180°С до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Страву подають з гарніром на столовій мілкій тарілці, посипають зеленню.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Запечене філе однорідне, рум'яне, без тріщин і підгорілостей на поверхні.

Смак і запах. Характерні для запеченого м'яса птиціКолір. Від золотисного до світло-коричневого

Консистенція. Соковита, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	14,6	3,1	0,0	89,9
75	21,9	4,7	0,0	134,8
90	26,3	5,6	0,1	161,8
100	29,25	6,23	0,07	179,74

Технологічна карта № 4.11

Курка запечена в соусі "Імбирному"
Категорія: Основні страви.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Стегно куряче (без кістки, зі шкірою)	1700,0	1200,0	102,0	72,0	144,5	102	170,0	120,0
2	Вода питна	155,0	155,0	9,3	9,3	13,175	13,175	15,5	15,5
3	Крохмаль кукурудзяний	25,0	25,0	1,5	1,5	2,125	2,125	2,5	2,5
4	Цукор білий кристалічний	25,0	25,0	1,5	1,5	2,125	2,125	2,5	2,5
5	Імбир сухий мелений	20,0	20,0	1,2	1,2	1,7	1,7	2,0	2,0
6	Сіль йодований	3,0	3,0	0,2	0,2	0,255	0,255	0,3	0,3
7	Олія соняшникова для деко	10,0	10,0	0,6	0,6	0,85	0,85	1,0	1,0
	Маса запеченого м'яса		864		52		73		86
	Маса соусу " Імбирного" ТК№10.06		136		8		12		14
Вихід готової страви, г			1000		60		85		100

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для соусу прокип'ячують 2/3 порції води, цукор, імбир та сіль. В 1/3 порції води розводять крохмаль. Прокиплячену суміш загущують розведеним крохмалем. Курячі стегна очищають від шкіри, нарізають шматочками по 30-35 г, викладають на змащене рослинною олією деко та заливають соусом. Запікають при температурі 180°С протягом 20 хв до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Страву подають з гарніром на столовій мілкій тарілці, посипають зеленню.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Шматочки м'яса птиці в соусі.

Смак і запах. Характерний для запеченого м'яса курятини з вираженим ароматом і присмаком соусу.

Колір. Від золотистого до світло-коричневого.

Консистенція. Соковита, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	13,6	5,8	3,6	129,3
85	19,3	8,2	5,1	183,1
90	20,4	8,7	5,4	193,9
100	22,67	9,65	6,05	215,44
0				

Технологічна карта № 4.12

Куряче стегно в гірчичному соусі
Категорія: Основні страви.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Стегно куряче без кістки зі шкірою	1700,0	1400,0	85,0	70,0	127,5	105,0	153,0	126,0	170,0	140,0
2	Вода питна	175,0	175,0	8,8	8,8	13,1	13,1	15,8	15,8	17,5	17,5
3	Сіль йодована	3,0	3,0	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3
4	Імбир сухий мелений	20,0	20,0	1,0	1,0	1,5	1,5	1,8	1,8	2,0	2,0
5	Соус "Гірчиця" (ТК № 10.07) (ГЦ)	15,0	15,0	0,8	0,8	1,1	1,1	1,4	1,4	1,5	1,5
Вихід готової страви, г			1000		50		75		90		100

Відхилення до маси порції +-3%
Наявність харчових алергенів у страві : (ГЦ) гірчиця;
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування,транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Змішують воду, сіль, імбир та соус "Гірчиця". Курячі стегна очищають від шкіри, нарізають на шматки по 30-35 г, викладаютьна деко і заливають підготовленим соусом. Запікають при температурі 180°С протягом 20 хв до готовності.
Термін придатності до споживання та умови зберігання
Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °С.
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Страву подають з гарніром на столовій мілкій тарілці, посипають зеленню.
Характеристика готової страви
Зовнішній вигляд. Шматочки м'яса птиці в соусі.
Смак і запах. Характерний для тушкованого м'яса курятини з ароматом і присмаком використанних спецій.
Колір. Шматочка м'яса на розрізі - світло-сірий, соусу - золотистий.
Консистенція. Соковита, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	13,3	5,0	2,3	109,6
75	19,9	7,5	3,4	164,5
90	23,9	9,1	4,1	197,4
100	26,56	10,06	4,55	219,28
125	33,2	12,6	5,7	274,1

Технологічна карта № 4.13

Курка тушкована в соусі гуляш з кмином
Категорія: Основні страви.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче	1030,9	1000,0	72,2	70,0	123,7	120,0	103,1	100,0
2	Томатна паста	155,0	155,0	10,9	10,9	18,6	18,6	15,5	15,5
3	Кмин сухий (зерна)	4,0	4,0	0,3	0,3	0,5	0,5	0,4	0,4
4	Сіль йодована	3,0	3,0	0,2	0,2	0,4	0,4	0,3	0,3
5	Паприка мелена	8,0	8,0	0,6	0,6	1,0	1,0	0,8	0,8
6	Цукор білий кристалічний	10,0	10,0	0,7	0,7	1,2	1,2	1,0	1,0
7	Олія соняшникова	15,0	15,0	1,1	1,1	1,8	1,8	2,7	2,7
	Маса тушкованого м'яса		720,0		50,4		86,4		72
	Маса соус гуляш для подачі		280,0		19,6		33,6		28,0
Вихід готової страви, г			1000		70		120		100

Відхилення до маси порції +-3%
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Для соусу змішують томатну пасту, 150 мл води, сіль, цукор, олію, кмин та паприку. Філе куряче нарізають на шматочки по 30-35 г, складають в товстостінний посуд, заливають соусом та тушкують при температурі 180°С, поступово додаючи воду, протягом 20-25 хв до готовності.
Термін придатності до споживання та умови зберігання
Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °С.
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Подають страву зі свіжим чи сухим кропом або петрушкою. Температура подачі +65-75 °С
Характеристика готової страви
Зовнішній вигляд. Шматочки м'яса птиці в соусі.
Смак і запах. Характерний для тушкованого м'яса курятини з ароматом і присмаком використанних спецій.
Колір. Шматочка м'яса на розрізі - світло-сірий, соусу - червоний.
Консистенція. Соковита, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	15,2	3,5	2,5	110,0
90	19,5	4,6	3,3	141,4
100	21,70	5,06	3,63	157,15
120	26,0	6,1	4,4	188,6

Технологічна карта № 4.14

Бігос з гречкою та курячим м'ясом

Категорія: Основні страви.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г									
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче	485	470	145,4	141,0	121,1	117,5	96,9	94,0	72,7	70,5	48,5	47,0
2	Крупа гречана	225	220	67,5	66,0	56,3	55,0	45,0	44,0	33,8	33,0	22,5	22,0
3	Капуста квашена	190	150	57,0	45,0	47,5	37,5	38,0	30,0	28,5	22,5	19,0	15,0
4	Масло вершкове (МП, Л)	20	20	6,0	6,0	5,0	5,0	4,0	4,0	3,0	3,0	2,0	2,0
5	Вода питна	220	220	66,0	66,0	55,0	55,0	44,0	44,0	33,0	33,0	22,0	22,0
6	Сіль йодована	3	3	0,9	0,9	0,8	0,8	0,6	0,6	0,5	0,5	0,3	0,3
	Маса тушкованого курячого м'яса		330,0		99,0		82,5		66,0		49,5		33,0
	Маса гарніру з овочами		670,0		201,0		167,5		134,0		100,5		67,0
Вихід готової страви, г		1000		300		250		200		150		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування,транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Куряче філе зачищають, нарізають на шматки. На деко, попередньо змащене вершковим маслом, викладають всі інгредієнти, додають воду, сіль та вершкове масло, що залишилося. Запікають у духовій шафі за температури 220-240 °С до готовності гречаної крупи (до повного поглинання крупою води). Перед подачею страву перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гарнір на верх викладають порціно шматочки м'яса відповідно до маси порції

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Гречана каша з капустою і шматочками м'яса птиці, що зберегли форму.

Смак і запах. Характерний для вхідних компонентів, з ароматом і присмаком використанних спецій.

Колір. Характерний для вхідних компонентів, шматочки м'яса на розрізі - світло-сірі.

Консистенція. Соковита, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	11,78	3,65	10,63	117,32
150	17,7	5,5	15,9	176,0
200	23,6	7,3	21,3	234,6
250	29,4	9,1	26,6	293,3
300	35,3	11,0	31,9	352,0

Технологічна карта № 4.15

Шпундра з куркою

Категорія: Основні страви.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче	701,0	680,0	126,2	122,4	105,2	102,0	70,1	68,0
2	Буряк столовий свіжий до 01.01.	468,8	375,0	84,4	67,5	70,3	56,3	46,9	37,5
	Буряк столовий свіжий з 01.01.	500,0	375,0	90,0	67,5	75,0	56,3	50,0	37,5
3	Цибуля ріпчаста	119,0	100,0	21,4	18,0	17,9	15,0	11,9	10,0
4	Цукор білий кристалічний	20,0	20,0	3,6	3,6	3,0	3,0	2,0	2,0
5	Сіль йодована	3,0	3,0	0,5	0,5	0,5	0,5	0,3	0,3
6	Часник свіжий	12,8	10,0	2,3	1,8	1,9	1,5	1,3	1,0
7	Крохмал кукурудзяний	40,0	40,0	7,2	7,2	6,0	6,0	4,0	4,0
8	Чорний перець мелений	1,0	1,0	0,2	0,2	0,2	0,2	0,1	0,1
9	Лимонний сік	30,0	30,0	5,4	5,4	4,5	4,5	3,0	3,0
10	Олія рафінована	20,0	20,0	3,6	3,6	3,0	3,0	2,0	2,0
11	Вершкове масло (МП, Л)	10,0	10,0	1,8	1,8	1,5	1,5	1,0	1,0
12	Хмелі-сунелі	10,0	10,0	1,8	1,8	1,5	1,5	1,0	1,0
	Маса тушкованого курячого м'яса		480,0		86,4		72,0		48
	Маса гарніру з овочами		520,0		93,6		78,0		52
Вихід готової страви, г		1000		180		150		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче нарізають шматками середнього розміру, запечений буряк - тонкою соломкою, цибулю та часник - подрібнюють. Нарізане філе куряче обсмажують на олії до готовності з овочами, додають сіль, вершкове масло, спеції та цукор, а наприкінці - лимонний сік. Заправляють борошном та подрібненим часником. Ретельно перемішують. Залишають на вогні ще 2-3 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викласти страву на тарілку, зверху посипати сушеним кропом або петрушкою.

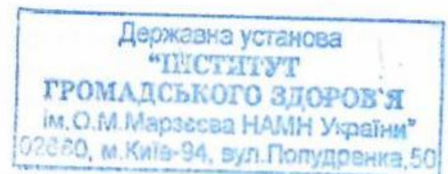
Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Шматочки м'яса птиці та овочі доведені до готовності, зберігають форму нарізання. Смак і запах. Характерний для смаженого м'яса курятини з ароматом і присмаком використанних спецій.Колір. Характерний для вхідних компонентів, шматочки м'яса на розрізі - світло-сірі.

Консистенція. Соковита, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	15,6	4,4	10,1	142,0
150	23,4	6,5	15,1	213,0
180	28,1	7,8	18,1	255,7



Технологічна карта № 4.16

Печеня по-домашньому з куркою

Категорія: Основні страви (страви з птиці тушковані).

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче	412,4	400,0	123,7	120,0	103,1	100,0	74,2	72,0	41,2	40,0
2	Морква столова свіжа до 01.01.	93,8	75,0	28,1	22,5	23,4	18,8	16,9	13,5	9,4	7,5
	Морква столова свіжа з 01.01.	100,0	75,0	30,0	22,5	25,0	18,8	18,0	13,5	10,0	7,5
3	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	733,3	550,0	220,0	165,0	183,3	137,5	132,0	99,0	73,3	55,0
	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	785,7	550,0	235,7	165,0	196,4	137,5	141,4	99,0	78,6	55,0
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	846,2	550,0	253,8	165,0	211,5	137,5	152,3	99,0	84,6	55,0
	Картопля свіжа з 01.03.	916,7	550,0	275,0	165,0	229,2	137,5	165,0	99,0	91,7	55,0
4	Олія соняшникова	20,0	20,0	6,0	6,0	5,0	5,0	3,6	3,6	2,0	2,0
5	Вершкове масло (МП, Л)	10,0	10,0	3,0	3,0	2,5	2,5	1,8	1,8	1,0	1,0
6	Цибуля ріпчаста	89,3	75,0	26,8	22,5	22,3	18,8	16,1	13,5	8,9	7,5
7	Сіль йодована	3,0	3,0	0,9	0,9	0,8	0,8	0,5	0,5	0,3	0,3
8	Коріандр сухий мелений	2,0	2,0	0,6	0,6	0,5	0,5	0,4	0,4	0,2	0,2
9	Перець чорний молотий	1,0	1,0	0,3	0,3	0,3	0,3	0,2	0,2	0,1	0,1
10	Томатна паста	50,0	50,0	15,0	15,0	12,5	12,5	9,0	9,0	5,0	5,0
	Маса тушкованого курячого м'яса		280,0		84,0		70,0		50,4		42,0
	Маса гарніру з овочами		720,0		216,0		180,0		129,6		108,0
Вихід готової страви, г		1000		300		250		180		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування,транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Нарізане на шматочки по 30-35 г куряче філе обсмажують в невеликій кількості олії. Додають нарізану кубиком картоплю,дрібно нарізану цибулю, моркву, спеції та сіль. Заливають водою на 1,5 см вище суміші. Запікають в духовій шафі при температурі 180°С протягом 60 хв. до готовності. Томатну пасту та вершкове масло додають у середині запікання.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають на столову глибоку напівпорційну тарілку, посипають зеленню.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Шматочки м'яса птиці в соусі.

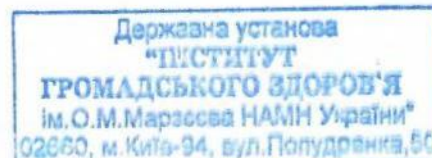
Смак і запах. Характерний для тушкованого м'яса курятини з ароматом і присмаком використанних спецій.

Колір. Шматочка м'яса на розрізі - світло-сірий, соусу - червоний.

Консистенція. Соковита, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	9,7	4,4	12,2	131,0
180	17,5	7,9	22,0	235,7
200	19,4	8,7	24,5	261,9
250	24,3	10,9	30,6	327,4
300	29,2	13,1	36,7	392,9



Технологічна карта № 4.17

Чахохбілі з куркою
Категорія: Основні страви.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче	701,0	680,0	122,7	119,0	105,2	102,0	70,1	68,0
2	Олія рафінована	30,0	30,0	5,3	5,3	4,5	4,5	3,0	3,0
3	Цибуля ріпчаста	476,2	400,0	83,3	70,0	71,4	60,0	47,6	40,0
4	Часник сушений	5,0	5,0	0,9	0,9	0,8	0,8	0,5	0,5
5	Томатне пюре	80,0	80,0	14,0	14,0	12,0	12,0	8,0	8,0
6	Борошно пшеничне цільнозернове (Г) або крохмаль кукурудзяний	10,0	10,0	1,8	1,8	1,5	1,5	1,0	1,0
7	Петрушка сушена	5,0	5,0	0,9	0,9	0,8	0,8	0,5	0,5
8	Хмелі-сунели	3,0	3,0	0,5	0,5	0,5	0,5	0,3	0,3
9	Сіль харчова	3,0	3,0	0,5	0,5	0,5	0,5	0,3	0,3
10	Вода	200,0	200,0	35,0	35,0	30,0	30,0	20,0	20,0
	Маса тушкованого курячого м'яса		480		84		72		48
	Маса гарніру з овочами		520		91		78		52
Вихід готової страви, г		1000		175		150		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Г) - глютен.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Нарізане шматочками по 30-35 г куряче філе обсмажують. Додають нарізану кільцями і пасеровану цибулю, томатне пюре та пасероване борошно або кукурудзяний крохмаль, бульйон або воду, сушені петрушку, хмелі-сунелі та часник, тушкують до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гарнір на верх викладають порціно шматочки м'яса відповідно до маси порції

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Шматочки м'яса птиці в соусі.

Смак і запах. Характерний для тушкованого м'яса курятини з ароматом і присмаком використанних спецій.

Колір. Шматочки м'яса на розрізі - світло-сірі, соусу - червоний.

Консистенція. Соковита, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	15,20	4,48	5,30	126,29
150	22,8	6,7	7,9	189,4
175	26,6	7,8	9,3	221,0

Технологічна карта № 5.01

Плов з булгура та свининою
Категорія: Основні страви

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Свинина великими шматками	471,4	470,0	117,9	117,5	94,3	94,0	70,7	70,5
2	Крупа булгур (Г)	230,0	230,0	57,5	57,5	46,0	46,0	34,5	34,5
3	Олія соняшникова рафінована	25,0	25,0	6,3	6,3	5,0	5,0	3,8	3,8
4	Цибуля ріпчаста	54	45,0	13,4	11,3	10,7	9,0	8,0	6,8
5	Морква столова свіжа до 01.01.	63	50,0	15,6	12,5	12,5	10,0	9,4	7,5
	Морква столова свіжа з 01.01.	67	50,0	16,7	12,5	13,3	10,0	10,0	7,5
6	Томатна паста	20,0	20,0	5,0	5,0	4,0	4,0	3,0	3,0
7	Зіра	1,0	1,0	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2
8	Кмин	1,0	1,0	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2
9	Перець чорний мелений	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
10	Сіль йодована	3,0	3,0	0,8	0,8	0,6	0,6	0,5	0,5
	Маса тушкованої свинини		320,0		80,0		64,0		48,0
	Маса гарніру з овочами		680,0		170,0		136,0		102,0
Вихід готової страви, г		1000		250,0		200,0		150	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Г) - глютен.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Нарізати м'ясо кубиками (брусочками) по 30-35 г., посипати сіллю і перцем, обсмажити на пательні, додати пасеровані з томатною пастою, нарізану соломкою моркву і цибулю. М'ясо і овочі залити бульйоном або водою, довести до кипіння і всипати перебраний промитий булгур, варити до напівготовності. Після того як булгур вбере всю рідину, посуд закрити кришкою, помістити на деко з водою і ставити в духовку на 25-40 хв. Відпускати, рівномірно розподіляючи м'ясо разом з рисомі овочами.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гарнір на верх викладають порціно шматочки м'яса відповідно до маси порції

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - всі інгредієнти зберігають форму; шматочки

Смак і запах - з ароматом овочів і спецій;

Колір - від темно-червоного до коричневого, колір м'яса сірий

Консинстенція - мяка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	5,15	9,13	12,74	150,55
150	7,72	13,69	19,11	225,82
200	10,3	18,3	25,5	301,1
250	12,9	22,8	31,8	376,4

Технологічна карта № 5.02

Печеня по домашньому зі свининою
Категорія: Основні страви

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Свинина великими шматками	471,4	470,0	117,9	117,5	94,3	94,0	70,7	70,5
	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	693	520,0	173,3	130,0	138,7	104,0	104,0	78,0
2	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	743	520,0	185,7	130,0	148,6	104,0	111,4	78,0
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	800	520,0	200,0	130,0	160,0	104,0	120,0	78,0
	Картопля свіжа з 01.03.	867	520,0	216,7	130,0	173,3	104,0	130,0	78,0
3	Морква столова свіжа до 01.01.	125	100	31,3	25,0	25,0	20,0	18,8	15,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	133	100	33,3	25,0	26,7	20,0	20,0	15,0
4	Олія соняшникова	20	20	5,0	5,0	4,0	4,0	3,0	3,0
5	Вершкове масло (МП, Л)	10	10	2,5	2,5	2,0	2,0	1,5	1,5
6	Цибуля свіжа	120	100	30,0	25,0	24,0	20,0	18,0	15,0
7	Сіль йодована	3	3	0,8	0,8	0,6	0,6	0,5	0,5
8	Коріандр сухий мелений	2	2	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
9	Перець чорний молотий	1	1	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2
10	Томатна паста	50	50	12,5	12,5	10,0	10,0	7,5	7,5
	Маса тушкованого м'яса		325,0		81		65		49
	Маса готових овочів		675,0		169		135		101
Вихід готової страви, г		100		250		200		150	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясо порізати на шматочки упоперек волокон, кубиками масою 30-40гр, спасерувати в олії з вершковим маслом. Додати нарізану кубиком картоплю, дрібно нарізану цибулю, моркву. Додати спеції та сіль. Залити водою на 1,5 смвище суміші.

Тушкувати в духовій шафі при температурі 180 °С протягом 60 хв. до готовності.Томатну пасту додавати в середині запікання.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гарнір на верх викладають порціно шматочки м'яса відповідно до маси порції

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - м'ясо та овочі зберігають форму нарізки;

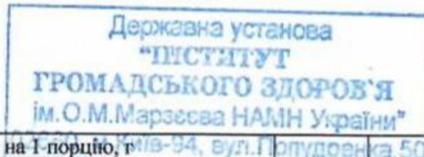
Смак і запах - характерні тушкованому мясу з ароматом овочів, спецій, приправ;

Колір - від темно-червоного до коричневого, колір мяса- сірий або коричневий;

Консинстенція - мяка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,6	9,3	13,0	156,0
150	6,9	13,9	19,5	234,0
200	9,1	18,5	26,0	311,9
250	11,4	23,2	32,5	389,9



Технологічна карта № 5.03

Китайська печеня зі свининою

Категорія: Основні страви

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Свинина великими шматками	471,4	470,0	117,9	117,5	94,3	94,0	70,7	70,5	47,1	47,0
	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	693	520,0	173,3	130,0	138,7	104,0	104,0	78,0	69,3	52,0
	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	743	520,0	185,7	130,0	148,6	104,0	111,4	78,0	74,3	52,0
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	800	520,0	200,0	130,0	160,0	104,0	120,0	78,0	80,0	52,0
2	Картопля свіжа з 01.03.	867	520,0	216,7	130,0	173,3	104,0	130,0	78,0	86,7	52,0
	Морква столова свіжа до 01.01.	125	100,0	31,3	25,0	25,0	20,0	18,8	15,0	12,5	10,0
3	Морква столова свіжа з 01.01.	133	100,0	33,3	25,0	26,7	20,0	20,0	15,0	13,3	10,0
4	Цибуля ріпчаста	120,0	100,0	30,0	25,0	24,0	20,0	18,0	15,0	12,0	10,0
5	Олія соняшникова рафіновна	20,0	20,0	5,0	5,0	4,0	4,0	3,0	3,0	2,0	2,0
6	Вершкове масло (МП, Л)	10	10	2,5	2,5	2,0	2,0	1,5	1,5	1,0	1,0
7	Сіль йодована	3,0	3,0	0,8	0,8	0,6	0,6	0,5	0,5	0,3	0,3
8	Крохмаль картопляний	15,0	15,0	3,8	3,8	3,0	3,0	2,3	2,3	1,5	1,5
9	Вода питна	200,0	200,0	50,0	50,0	40,0	40,0	30,0	30,0	20,0	20,0
10	Кориця мелена	5,0	5,0	1,3	1,3	1,0	1,0	0,8	0,8	0,5	0,5
11	Аніс сухий	2шт	5,0		1,3		1,0		0,8		0,5
12	Імбир сухий молотий	4,0	4,0	1,0	1,0	0,8	0,8	0,6	0,6	0,4	0,4
13	Куркума молота	4,0	4,0	1,0	1,0	0,8	0,8	0,6	0,6	0,4	0,4
	Маса тушкованого м'яса		330,0		82,5		66,0		49,5		33,0
	Маса готових овочів		670,0		167,5		134,0		100,5		67,0
Вихід готової страви, г		1000		250		200		150		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання

Технологія приготування страви

Підготовлені овочі: картоплю, моркву, цибулю очистити та нарізати кубиком, свинину також нарізати кубиком(масою 30-40гр). Овоч обсмажити на олії. Залити водою, додати спеції та сіль. Тушкувати на маленькому вогні до готовності та загустити крохмалем.

Підготовлені овочі: картоплю, моркву, цибулю очистити та нарізати кубиком, свинину також нарізати кубиком(масою 30-40гр). Овоч обсмажити на олії. Залити водою, додати спеції та сіль. Тушкувати на маленькому вогні до готовності та загустити крохмалем.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гарнір на верх викладають порціно шматочки м'яса відповідно до маси порції

Викладають гарнір на верх викладають порціно шматочки м'яса відповідно до маси порції

Характеристика готової страви:

іяд - форма нарізки овочів і мяса зберігається, на поверхні шматочків мяса румяна кірочка, шматочки мяса нарізані упоперек волокон;

Смак і запах - тушкованого мяса з ароматом овочів і спецій;

Колір - від кремового до світло-жовтого, мяса сірого або коричневого;

Консинстенція - мяка, соковита, соусу однорідна - без грудочок крохмалю

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,6	9,3	13,0	156,0
150	6,9	13,9	19,5	234,0
200	9,1	18,5	26,0	311,9
250	11,4	23,2	32,5	389,9

Технологічна карта № 5.04

Ліниві голубці з яловичиною
Категорія:
Основні страви

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками	412,1	410,0	123,6	123,0	103,0	102,5	70,1	69,7	41,2	41,0
2	Цибуля ріпчаста	80,0	60,0	24,0	18,0	20,0	15,0	13,6	10,2	8,0	6,0
3	Морква столова свіжа до 01.01.	88	70,0	26,3	21,0	21,9	17,5	14,9	11,9	8,8	7,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	93	70,0	28,0	21,0	23,3	17,5	15,9	11,9	9,3	7,0
4	Капуста білоголова свіжа	375	300,0	112,5	90,0	93,8	75,0	63,8	51,0	37,5	30,0
5	Крупа рисова	110,0	110,0	33,0	33,0	27,5	27,5	18,7	18,7	11,0	11,0
6	Криандр мелений	1,0	1,0	0,3	0,3	0,3	0,3	0,2	0,2	0,1	0,1
7	Томатна паста	20,0	20,0	6,0	6,0	5,0	5,0	3,4	3,4	2,0	2,0
8	Сметана (МП, Л)	80,0	80,0	24,0	24,0	20,0	20,0	13,6	13,6	8,0	8,0
9	Олія соняшникова рафінована	20,0	20,0	6,0	6,0	5,0	5,0	3,4	3,4	2,0	2,0
10	Масло вершкове (МП, Л)	10,0	10,0	0,8	0,8	0,8	0,8	1,0	1,0	1,0	1,0
11	Сіль йодована	3,0	3,0	0,9	0,9	0,8	0,8	0,5	0,5	0,3	0,3
12	Перець чорний мелений	1,0	1,0	0,3	0,3	0,3	0,3	0,2	0,2	0,1	0,1
	Маса фаршу		380		114,0		95,0		64,6		38,0
	Маса вареного рису		280		84,0		70,0		47,6		28,0
	Маса пасерованих овочів		335		100,5		83,8		57,0		33,5
	Маса напівфабриката		997		299,1		249,3		169,5		99,7
	Маса соусу для тушкування		155		46,5		38,8		26,4		15,5
Вихід готової страви, г		1000		300		250		170		100	

Відхилення до маси порції +-
3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Промити рис і залити його холодною водою у співвідношенні 1:2. Підсолити і варити 5 хвилин під закритою кришкою після закипання. Зняти з вогню і залишити на 15 хвилин, щоб рис дійшов до готовності. М'ясо подрібнюють через м'ясорубку двічі. Цибулю треба нарізати дрібними кубиками. Моркву натерти на крупній тертці, капусту нарізати дрібно. На олії та вершковому маслі спасерувати цибулю до м'якості і прозорості. Додати до пательні моркву і тушкувати 3 хвилини. Ввести нашатковану капусту і тушкувати все разом до м'якості капусти протягом 5-7 хвилин, щоб голубці вийшли соковитими і ніжними. З'єднати охолоджений рис, фарш і пасеровані овочі. Додати до голубців меленого коріандру. Ретельно перемішати і сформувати невеликі ліниві голубці у формі довгастих виробів, вагою 70-75 гр. Деко для запікання змастити соняшниковою оліє і викласти ліниві голубці в один шар дуже близько один до одного. Для заливки з'єднати томатну пасту та сметану. Додати сіль і перець, добре перемішати. Отриманою сумішшю залити ліниві голубцяі і запекти в духовці за температури 180 °С протягом 45-50 хвилин.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подавати порційно зі сметаною.

Характеристика готової
страви

Зовнішній вигляд - Форма нарізання овочів однакова, збережена після приготування.

Смак – кисло-солодкий. Запах – властивий овочам, без запаху пареної капусти, підгорілих овочів і томатної пасти, з ароматом кмину і томату.

Колір - світло коричневий.

Консистенція - соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	5,9	9,0	9,8	146,8
170	10,1	15,4	16,7	249,6
250	14,8	22,6	24,5	367,1
300	17,8	27,1	29,4	440,5

Технологічна карта № 5.05

Болоньєзе

Категорія: Основні страви

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками	577,9	575,0	121,4	120,8	104,0	103,5	69,3	69,0
2	Цибуля ріпчаста	250,0	210,0	52,5	44,1	45,0	37,8	30,0	25,2
3	Часник свіжий	23,0	17,0	4,8	3,6	4,1	3,1	2,8	2,0
4	Олія соняшникова рафінована	20,0	20,0	4,2	4,2	3,6	3,6	2,4	2,4
5	Паста томатна	100,0	100,0	21,0	21,0	18,0	18,0	12,0	12,0
6	Бульйон овочевий (ТК № 2.15) (С)	500,0	500,0	105,0	105,0	90,0	90,0	60,0	60,0
7	Перець чорний мелений	1,0	1,0	0,2	0,2	0,2	0,2	0,1	0,1
8	Сіль йодована	3,0	3,0	0,6	0,6	0,5	0,5	0,4	0,4
9	Цукор пісок	33,0	33,0	6,9	6,9	5,9	5,9	4,0	4,0
Вихід готової страви, г		1000		210		180		120	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (С) селера;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясо нарізати та подрібнити на м'ясорубці. На соняшниковій олії припустити цибулю, часник та фарш за температури 150-160 °С протягом 5-7 хв.

Додати до фарша томатну пасту, овочевий бульон, сіль та перець. Тушкувати на середньому вогні за температури 100 °С до готовності протягом 10-15 хв.

Страву подати з гарніром.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подається до гарніру, відповідно до маси порції.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - тушкований фарш розсипчастий;

Смак і запах - з ароматом овочів та спецій;

Колір - від темно-червоного до коричневого, колір фаршу сірий або коричневий;

Консинстенція - мяка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	7,65	8,22	11,48	165,81
120	9,18	9,86	13,78	198,97
180	13,77	14,80	20,66	298,46
210	16,07	17,26	24,11	348,20



Технологічна карта № 5.06

Кебаб з сиром

Категорія: Основні страви

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками	1005,0	1000,0	120,6	120,0	100,5	100,0	70,4	70,0
2	Яйця курячі (Я)	2 шт	80,0		9,6		8,0		5,6
3	Хмелі-сунелі	1,5	1,5	0,2	0,2	0,2	0,2	0,1	0,1
4	Сіль йодована	3,0	3,0	0,4	0,4	0,3	0,3	0,2	0,2
5	Сир твердий (МП, Л)	135,9	125,0	16,3	15,0	13,6	12,5	9,5	8,8
6	Цибуля ріпчаста	107	90,0	12,9	10,8	10,7	9,0	7,5	6,3
	Кріп сушений	5,0	5,0	0,6	0,6	0,5	0,5	0,4	0,4
	Маса фаршу		1084,0		130,1		108,4		75,9
	Маса сиру кисломолочного		250,0		30,0		25,0		17,5
7	Маса сформованого напівфабрикату		1334,0		160,1		133,4		93,4
	Олія соняшникова для деко	15,0	15,0	1,2	1,8	1,4	1,4	1,1	1,1
Вихід готової страви, г		1000		120		100		70	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: (Л) лактоза; (МП) молочні продукти; (Я) яйця;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясо нарізати та подрібнити на м'ясорубці. Додати яйце та хмелі-сунелі, сушений кріп, змішати фарш. Для начинки з сиру, сир натерти, або пропустити через подрібнювач.

Січену натуральну масу розділити на порції, округлити та приплюснути, всередину вкласти натертий сир та сформувати напівфабрикати овальної форми). Викласти на деко змащене рослинною олією.

Запікати в духовій шафі за температури 180 °C протягом 30 хвилин.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °C

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подається до гарніру, відповідно до маси порції.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - страва зберігає форму, на поверхні румяна

Смак і запах - смак у міру солоний з ароматом начинки та спец

Колір - на розрізі світлий або темно-сірий;

Консистенція - соковита, без грубої сполучної тканини, сухож

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	12,64	8,83	1,08	132,67
100	18,06	12,62	1,54	189,53
120	21,67	15,14	1,85	227,43

Технологічна карта № 5.07

Січеники

Категорія: Основні страви

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
	Яловичина великими шматками	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1		623,1	620,0	74,8	74,4	62,3	62,0	43,6	43,4
2	Свинина великими шматками	401,2	400,0	48,1	48,0	40,1	40,0	28,1	28,0
3	Цибуля ріпчаста	179	150,0	21,4	18,0	17,9	15,0	12,5	10,5
4	Панірувальні сухарі (Г)	100,0	100,0	12,0	12,0	10,0	10,0	7,0	7,0
5	Яйця курячі (Я)	40,0	40,0	4,8	4,8	4,0	4,0	2,8	2,8
6	Хмелі-сунелі	1,5	1,5	0,2	0,2	0,2	0,2	0,1	0,1
7	Сіль йодована	3,0	3,0	0,4	0,4	0,3	0,3	0,2	0,2
8	Олія соняшникова для деко	15,0	15,0	1,8	1,8	1,5	1,5	1,1	1,1
	Маса напівфабрикатів		1320		184,8		132,0		92,4
Вихід готової страви, г		1000		120		100		70	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Г) глютен або його сліди; (Я) яйця;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясо свинини та яловичини подрібнити та підготовлену цибулю, перемолоти на м'ясорубку або посікти. Додати до фаршу яйця, спеції, сіль. Фарш ретельно перемішати, і вибити. Готову котлетну масу порціонують, обкачують у сухарях і надають овально-приплюснотої форми з загостреним кінцем (котлети) товщиною 2,0-2,5 см.,10-12см. завдовжки і 5см. завширшки. Сформовані напівфабрикати викласти на змащене олією деко. Запікати у жаровій шафі при температурі 180 оС, 20-25 хв. допояви золотистої скоринки.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °C

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подається до гарніру, відповідно до маси порції.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - котлети зберігають форму, не допускається відставання паніровки, на поверхні румяна кірочка без тріщин;

Смак і запах - смак у міру солоний з ароматом спецій, без присмаку хліба;

Колір - на розрізі світлий або темно-сірий;

Консистенція - соковита, однорідна, без грубої сполучної тканини.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	7,01	7,00	7,88	124,18
100	10,02	10,00	11,25	177,40
120	12,02	12,00	13,50	212,88

Технологічна карта № 5.08

Бефстроганов з вареної яловичини
Категорія: Основні страви

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками	1005,0	1000,0	70,4	70,0	100,5	100,0	120,6	120,0
2	Морква столова свіжа до 01.01.	125	100,0	8,8	7,0	12,5	10,0	15,0	12,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	133	100,0	9,3	7,0	13,3	10,0	16,0	12,0
3	Цибуля ріпчаста	24,0	20,0	1,7	1,4	2,4	2,0	2,9	2,4
4	Лавровий лист	0,4	0,4	0,0	0,0	0,04	0,04	0,0	0,0
5	Перець духмяний горошком	1,0	1,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
6	Гвоздика	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
7	Перець чорний мелений	1,0	1,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
8	Сіль йодована	3,0	3,0	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
9	Сметана (МП, Л)	250,0	250,0	17,5	17,5	25,0	25,0	30,0	30,0
	Маса вареного м'яса		620		43,4		62,0	0,0	74,4
	Маса соусу		380		26,6		38,0	0,0	45,6
Вихід готової страви, г		1000		70		100		120	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Яловичину зварити з цибулею, морквою, духмяним перцем, гвоздикою та лавровим листом.

Варене м'ясо нарізати брусочками довжиною 30-40 мм., масою 5-7 г. та з'єднати з перетертою через сито вареноюморквою.

Потім м'ясо залити сметаною, додати чорний мелений перець та варити на слабкому вогні 5-10 хв в посудині ззакритою кришкою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подається до гарніру, відповідно до маси порції.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - шматочки мяса зберігають форму і відповідають розмірам;

Смак і запах - мяса з ароматом овочів, спецій, сметани;

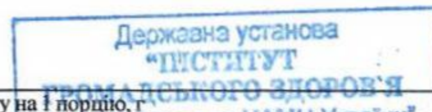
Колір - від білого до світло-кремового;

Консинстенція - мяка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	6,72	6,64	2,29	95,30
100	9,60	9,48	3,27	136,15
120	11,52	11,38	3,92	163,38

Технологічна карта № 5.09



Гуляш з вареної яловичини
Категорія: Основні страви

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками	1005,0	1000,0	70,4	70,0	100,5	100,0	120,6	120,0
2	Морква столова свіжа до 01.01.	150	120,0	10,5	8,4	15,0	12,0	18,0	14,4
	Морква столова свіжа з 01.01.	160	120,0	11,2	8,4	16,0	12,0	19,2	14,4
3	Цибуля ріпчаста	145,0	120,0	10,2	8,4	14,5	12,0	17,4	14,4
4	Паприка мелена	2,0	2,0	0,14	0,14	0,20	0,20	0,24	0,24
5	Гвоздика суха	0,2	0,2	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
6	Перець духмяний горошком	0,3	0,3	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04
7	Лавровий лист	0,2	0,2	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
8	Сіль йодована	3,0	3,0	0,21	0,21	0,30	0,30	0,36	0,36
9	Вода питна	300,0	300,0	21,0	21,0	30,0	30,0	36,0	36,0
10	Масло вершкове (МП, Л)	30,0	30,0	2,1	2,1	3,0	3,0	3,6	3,6
11	Борошно пшеничне цільнозернове (Г) або крохмаль	20,0	20,0	1,4	1,4	2,0	2,0	2,4	2,4
12	Томати свіжі	120,0	100,0	8,4	7,0	12,0	10,0	14,4	12,0
	Маса вареного м'яса		620,0		43,4		62,0		74,4
	Маса пасерованих овочів		170,0		11,9		17,0		20,4
	Маса соусу		210,0		14,7		21,0		25,2
Вихід готової страви, г		1000		70		100		120	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (МП) молочні продукти; (Г) глютен або його сліди;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Яловичину варити 1 годину до пом'якшення волокон. Цибулю нашаткувати, моркву нарізати. Овочі обсмажити на 1/2порції вершкового масла.

Пасеровані овочі змішати з вареним м'ясом, нарізаним кубиками та свіжими томатами, нарізаними скибочками. Все це залити киплячою водою, варити на слабкому вогні 15-20 хв., після чого злити бульйон та приготувати на ньому соус (в невеликій кількості бульйону розвести борошно або крохмаль, ввести тоненькою цівкою в основну кількість бульйону, добавити решту вершкового масла та довести до кипіння соус, проварити 10-15 хв на маленькому вогні), яким залити м'ясо та довести до кипіння.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подається до гарніру, відповідно до маси порції.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - м'ясо та овочі зберігають форму нарізки (к

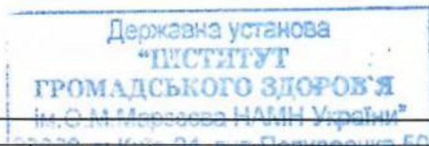
Смак і запах - тушкованого мяса з ароматом овочів та спецій;

Колір - від темно-червоного до коричневого, колір мяса сірий

Консинстенція - мяка, соковита, однорідна без грудочок борош

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	6,54	5,71	3,67	91,50
100	9,34	8,16	5,24	130,72
120	11,21	9,79	6,29	156,86



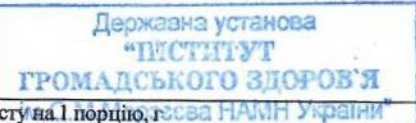
Технологічна карта № 5.10

Французька печеня з яловичиною
Категорія: Основні страви

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками	472,4	470,0	118,1	117,5	94,5	94,0	70,9	70,5	47,2	47,0
2	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	800	600,0	200,0	150,0	160,0	120,0	120,0	90,0	80,0	60,0
	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	857	600,0	214,3	150,0	171,4	120,0	128,6	90,0	85,7	60,0
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	923	600,0	230,8	150,0	184,6	120,0	138,5	90,0	92,3	60,0
	Картопля свіжа з 01.03.	1000	600,0	250,0	150,0	200,0	120,0	150,0	90,0	100,0	60,0
3	Морква столова свіжа до 01.01.	63	50,0	15,6	12,5	12,5	10,0	9,4	7,5	6,3	5,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	67	50,0	16,7	12,5	13,3	10,0	10,0	7,5	6,7	5,0
4	Цибуля ріпчаста	60,0	50,0	15,0	12,5	12,0	10,0	9,0	7,5	6,0	5,0
5	Олія соняшникова рафіновна	20,0	20,0	5,0	5,0	4,0	4,0	3,0	3,0	2,0	2,0
6	Сіль йодована	2,5	2,5	0,6	0,6	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
7	Вершкове масло (МП, Л)	30,0	30,0	7,5	7,5	6,0	6,0	4,5	4,5	3,0	3,0
8	Вода питна	200,0	200,0	50,0	50,0	40,0	40,0	30,0	30,0	20,0	20,0
	Маса тушковоного м'яса		300,0		75,0		60,0		45,0		30,0
	Маса готових овочів		700,0		175,0		140,0		105,0		70,0
Вихід готової страви, г		1000		250		200		150		100	

Відхилення до маси порції +-3%
Наявність харчових алергенів у страві: (Л) лактоза; (МП) молочні продукти; (Г) глютен або його сліди;
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Підготовлені овочі : картоплю, моркву, цибулю очистити та нарізати кубиком, яловичину також нарізати кубиком(масою 30-40гр). Овочі та м'ясо пасерувати на олії. Залити водою, додати спеції та сіль. Тушкувати на маленькому вогні до готовності та добавити вершкове масло. Довести до кипіння.
Термін придатності до споживання та умови зберігання
Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Викладають гарнір на верх викладають порціно шматочки м'яса відповідно до маси порції
Характеристика готової страви:
Зовнішній вигляд - м'ясо нарізане уполерек волокон, зберігає форму нарізки, овочі не розварені;
Смак і запах - тушкованого мяса з ароматом овочів, спецій, приправ, соусу;
Колір- від світло-кремового до кремового;
Консинстенція - мяка, соковита, соусу однорідна.
ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	5,8	9,5	10,4	152,3
150	8,7	14,3	15,6	228,5
180	10,5	17,1	18,7	274,2
200	11,7	19,0	20,8	304,6
250	14,6	23,8	26,0	380,8



Технологічна карта № 5.11

Верещака з яловичини
Категорія: Основні страви

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина 1 категорії	1005,0	1000,0	70,4	70,0	100,5	100,0	120,6	120,0
2	Соус до верещаки (ТК № 5.14) (Г)	600,0	600,0	42,0	42,0	60,0	60,0	72,0	72,0
	Маса тушкованого м'яса		600,0		42,0		60,0		72,0
	Маса готового соусу		400,0		28,0		40,0		48,0
Вихід готової страви, г		1000		70		100		120	

Відхилення до маси порції +-3%
Наявність харчових алергенів у страві : (Г) глютен або його сліди;
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
М'ясо яловичини нарізати порційно великим кубиком(масою 30-40гр) та викласти у деко, залити соусом, тушкувати протягом 30 хв. при температурі 180 °С до повної готовності яловичини.
Термін придатності до споживання та умови зберігання
Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Викладають гарнір на верх викладають порціно шматочки м'яса відповідно до маси порції
Характеристика готової страви:
Зовнішній вигляд - м'ясо нарізане упоперек волокон та зберігає форму нарізки;
Смак і запах - тушкованого мяса з ароматом спецій та приправ;
Колір - від молочного до кремового;
Консинстенція - мяка, соковита, соусу однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	7,85	6,80	12,64	147,46
100	11,22	9,72	18,06	210,66
120	13,46	11,66	21,67	252,79

Технологічна карта № 5.12

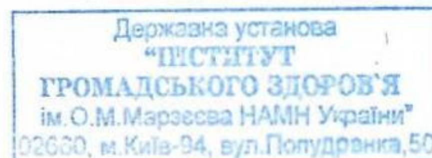
Печеня по-домашньому з яловичиною
Категорія: Основні страви

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками	472,4	470,0	118,1	117,5	94,5	94,0	70,9	70,5
2	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	733	550	183,3	137,5	146,7	110,0	110,0	82,5
	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	786	550	196,4	137,5	157,1	110,0	117,9	82,5
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	846	550	211,5	137,5	169,2	110,0	126,9	82,5
	Картопля свіжа з 01.03.	917	550	229,2	137,5	183,3	110,0	137,5	82,5
3	Морква столова свіжа до 01.01.	125	100	31,3	25,0	25,0	20,0	18,8	15,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	133	100	33,3	25,0	26,7	20,0	20,0	15,0
4	Цибуля свіжа	90	75	22,5	18,8	18,0	15,0	13,5	11,3
5	Олія соняшникова	20	20	5,0	5,0	4,0	4,0	3,0	3,0
6	Масло вершкове (МП, Л)	10,0	10,0	0,8	0,8	0,8	0,8	1,0	1,0
7	Томатна паста	50	50	12,5	12,5	10,0	10,0	7,5	7,5
8	Сіль йодована	3	3	0,8	0,8	0,6	0,6	0,5	0,5
9	Коріандр сухий мелений	2	2	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
10	Перець чорний мелений	1	1	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2
	Маса тушкованого м'яса		310,0		77,5		62,0		46,5
	Маса готових овочів		690,0		172,5		138,0		103,5
Вихід готової страви, г		1000		250		200		150	

Відхилення до маси порції +-3%
Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
М'ясо порізати на шматочки упоперек волокон, кубиком масою 30-40 гр, запекти в олії та вершковому маслі. Додати нарізану кубиком картоплю, дрібно нарізану цибулю, моркву. Додати спеції, томатну пасту та сіль. Залити водою на 1,5 см. вище суміші. Запікати в духовій шафі при температурі 180 °С протягом 60 хв. до готовності.
Термін придатності до споживання та умови зберігання
Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Викладають гарнір на верх викладають порціно шматочки м'яса відповідно до маси порції
Характеристика готової страви:
Зовнішній вигляд - форма нарізки мяса та овочів зберігається;
Смак і запах - тушкованого мяса з ароматом овочів і спецій;
Колір - від темно-червоного до коричневого, колір мяса -сірий або коричневий;
Консинстенція - мяка, ніжна, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	9,0	9,6	11,4	169,7
150	13,5	14,4	17,1	254,5
200	18,1	19,2	22,9	339,4
250	22,6	24,1	28,6	424,2



Технологічна карта № 5.13

Чилі кон карне з яловичиною
Категорія: Основні страви

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками	402,0	400,0	120,6	120,0	100,5	100,0	68,3	68,0
2	Квасоля відварена (ТК № 8.08)	470,0	470,0	141,0	141,0	117,5	117,5	79,9	79,9
3	Томатний сік	190,0	190,0	57,0	57,0	47,5	47,5	32,3	32,3
4	Масло вершкове (МП, Л)	20,0	20,0	1,6	1,6	1,6	1,6	2,0	2,0
5	Цибуля ріпчаста	60,0	50,0	18,0	15,0	15,0	12,5	10,2	8,5
6	Вода питна	100,0	100,0	30,0	30,0	25,0	25,0	17,0	17,0
7	Чорний перець мелений	1,0	1,0	0,3	0,3	0,3	0,3	0,2	0,2
8	Сіль йодована	3,0	3,0	0,9	0,9	0,8	0,8	0,5	0,5
	Маса тушкованого м'яса		230,0		69,0		57,5		39,1
	Маса готових овочів		770,0		231,0		192,5		130,9
Вихід готової страви, г		1000		300		250		170	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясо яловичини подрібнюємо на м'ясорубці. Цибулю нарізати кубиками та припустити з яловичим фаршем на вершковому маслі. Додаємо до фаршу відварену квасолю, воду, томатний сік, сіль, перець. Тушкуємо 15-20 хв. до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гарнір на верх викладають порціно шматочки м'яса відповідно до маси порції

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - квасоля не розварена та овочі зберігають форму нарізки, м'ясо (фарш) розсипчастий;

Смак і запах - тушкованого мяса з ароматом специй та приправ;

Колір - від темно-червоного до коричневого;

Консинстенція - соковита, овочів мяка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ: з яловичиною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	11,7	9,99	11,42	192,08
170	20,00	16,99	19,42	326,53
250	29,42	24,98	28,55	480,20
300	35,30	29,97	34,26	576,23

Технологічна карта № 6.01

Рибні нагетси

Категорія: Страви з риби. Страви з котлетної маси.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе минтая зі шкірою, що вироблене промисловістю (Р)	950,0	855,0	133,0	119,7	99,8	89,8	66,5	59,9	95,0	85,5
2	Хліб пшеничний цільнозерновий (Г)	250,0	150,0	35,0	21,0	26,3	15,8	17,5	10,5	25,0	15,0
3	Сіль йодована	3,0	3,0	0,4	0,4	0,3	0,3	0,2	0,2	0,3	0,3
4	Яйця курячі (Я)	2 шт	80,0		11,2		8,4		5,6		8,0
5	Борошно пшеничне цільнозернове (Г)	80,0	75,0	11,2	10,5	8,4	7,9	5,6	5,3	8,0	7,5
6	Сухарі панірувальні (Г)	120,0	100,0	16,8	14,0	12,6	10,5	8,4	7,0	12,0	10,0
7	Олія для змащування деко	20,0	20,0	2,8	2,8	2,1	2,1	1,4	1,4	2,0	2,0
	Маса напівфабриката		1263,0		176,8		132,6		88,4		126,3
Вихід готової страви, г		1000		140 (4 шт)		105 (3 шт)		70 (2 шт)		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Г) глютен або його сліди; (Я) яйця; (Р) риба;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Рибну сировину розморожують, розділяють на філе без шкіри та кісток. Філе пропускають через м'ясорубку разом з замоченим у воді хлібом, додають сіль, ретельно перемішують і вибивають. З рибної котлетної маси формують невеличкі приплюснуті прямокутники, вагою у 44-45 г/шт. Панірують в борошні, льєзоні і панірувальних сухарях. Викладають на деко, попередньо змащене олією, доводять до готовності у духовій шафі при температурі 180 °С протягом 25-30 хвилин.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Нагетси викладають зверху на гарнір, присипають сушеним кропом чи петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - Нагетси прямокутної форми, запаніроані в сухарях, з румяною скоринкою викладені на гарнір, страва присипана сушеним кропом;

Смак та запах - Приємні, притаманні страві з рибної котлетної маси. Колір - світло-коричневий.

Консистенція- Мяка, ніжна, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	11,3	2,2	14,5	113,8
100	16,15	3,08	20,72	162,56
105	17,0	3,2	21,8	170,7
140	22,6	4,3	29,0	227,6

Рибні нагетси з соусом "Кетчуп"

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70/25	11,6	2,2	17,5	127,0
100/25	16,42	3,10	23,69	175,73
125/25	17,2	3,3	24,7	183,9
150/25	22,9	4,3	32,0	240,7

Технологічна карта № 6.02

Риба запечена з морквою та цибулею під соусом "Бешамель"
Категорія: Страви з риби.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе хека тихоокеанського зі шкірою, що виробленепромисловістю (Р)	1115,0	1000,0	66,9	60,0	100,4	90,0	133,8	120,0	111,5	100,0
2	Сіль йодована	2,5	2,5	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3
3	Перець чорний мелений	1,0	1,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
4	Морква столова свіжа до 01.01.	125	100,0	7,5	6,0	11,3	9,0	15,0	12,0	12,5	10,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	133	100,0	8,0	6,0	12,0	9,0	16,0	12,0	13,3	10,0
5	Цибуля ріпчаста	119	100,0	7,1	6,0	10,7	9,0	14,3	12,0	11,9	10,0
6	Гвоздика суха мелена	1,0	1,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
7	Олія соняшникова для змащування деко	20,0	20,0	1,2	1,2	1,8	1,8	2,4	2,4	2,0	2,0
8	Соус "Бешамель" (ТК № 10.03) (МП, Л, Г)	150,0	150,0	9,0	9,0	13,5	13,5	18,0	18,0	15,0	15,0
	Маса запеченої риби		800,0		48,0		72,0		96,0		80,0
	Маса готових овочів з соусом		200,0		12,0		18,0		24,0		20,0
Вихід готової страви, г		1000		60		90		120		100	

Відхилення до маси порції +-3%
Наявність харчових алергенів у страві : (Р) риба; (Г) глютен або його сліди; (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Філе хека розморожують, миють, нарізають на шматки вагою 30 г, роблять надрізи на поверхні, додають сіль, перець чорний мелений, гвоздику суху мелену. Моркву та цибулю очищають, миють, нарізають соломкою. Готують соус "Бешамель". На деко, попередньо змащене олією, викладають підготовлені овочі, зверху на овочі викладають щільно рибу, поливають соусом "Бешамель". Запікають при температурі 180 °С протягом 30 хвилин.
Термін придатності до споживання та умови зберігання
Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Страву викладають на тарілку.
Характеристика готової страви
Зовнішній вигляд - Шматки риби з овочами запечені під соусом, з рум'яною скоринкою викладені на тарілку.
Смак та запах - Приємні, притаманні запеченій страві з риби з морквою та цибулею, з ароматом і присмаком гвоздики.
Колір - світло-коричневий.
Консистенція- Мяка, ніжна, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	9,6	2,7	4,0	71,3
90	14,4	4,1	6,0	107,0
100	16,00	4,52	6,65	118,88
120	19,2	5,4	8,0	142,7

Технологічна карта № 6.03

Риба тушкована з овочами під томатним соусом

Категорія: Страви з риби.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе хека тихоокеанського зі шкірою, що вироблене промисловістю (Р)	1115,0	1000,0	66,9	60,0	100,4	90,0	133,8	120,0	111,5	100,0
2	Морква столова свіжа до 01.01.	187,5	150,0	11,3	9,0	16,9	13,5	22,5	18,0	18,8	15,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	200,0	150,0	12,0	9,0	18,0	13,5	24,0	18,0	20,0	15,0
3	Цибуля ріпчаста	178,6	150,0	10,7	9,0	16,1	13,5	21,4	18,0	17,9	15,0
4	Лист лавровий	1,0	1,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
5	Сіль йодована	3,0	3,0	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4	0,3	0,3
6	Паста томатна	30,0	30,0	1,8	1,8	2,7	2,7	3,6	3,6	3,0	3,0
7	Олія соняшникова	30,0	30,0	1,8	1,8	2,7	2,7	3,6	3,6	3,0	3,0
	Маса запеченої риби		800,0		48		72		96	0	80
	Маса готових овочів з соусом		200,0		12,0		18,0		24,0		20,0
Вихід готової страви, г		1000		60		90		120		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Р) риба;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе хека миють, нарізають на шматки вагою 30 г, додають сіль. Моркву та цибулю очищають, миють, нарізають соломкою, пасерують на олії соняшниковій. Томатну пасту розводять, додаючи 50 г холодної кип'яченої води. В посуд викладають пасеровані овочі, зверху на овочі викладають щільно рибу, поливають розведеною томатною пастою, додають лавровий лист. Тушкують при температурі 180 °С протягом 30 хвилин.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Зовнішній вигляд - тушковану рибу з овочами викладено на тарілці, полито томатним соусом.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам, з ароматом і присмаком томатного соусу.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

Страву викладають на тарілку, поливають соусом, викладають овочі .

Характеристика готової страв

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	8,5	2,8	1,7	60,9
90	12,7	4,2	2,5	91,3
100	14,10	4,62	2,78	101,44
120	16,9	5,5	3,3	121,7
150	21,2	6,9	4,2	152,2

Технологічна карта № 6.04

Минтай, запечений у соусі "Бешамель"
Категорія: Страви з риби

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г			брутто, г	нетто, г
1	Філе минтая зі шкірою, що вироблене промисловістю (Р	1115,0	1000,0	66,9	60,0	100,4	90,0	133,8	120,0	111,5	100,0
2	Цибуля ріпчаста	178,6	150,0	10,7	9,0	16,1	13,5	21,4	18,0	17,9	15,0
3	Соус "Бешамель" (ТК № 10.03) (МП, Л, Г)	170,0	170,0	10,2	10,2	15,3	15,3	20,4	20,4	17,0	17,0
2	Сіль йодована	2,5	2,5	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3
	Маса запеченої риби		800,0		48		72		96		96
	Маса готових овочів з соусом		200,0		12,0		18,0		24		24,0
Вихід готової страви, г		1000		60		90		120		100	

Відхилення до маси порції +-3%
Наявність харчових алергенів у страві : (Р) риба; (Г) глютен або його сліди; (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Філе мінтая розморожують, миють, нарізають на шматки вагою 30 г, роблять надрізи на поверхні, додають сіль. Цибулю очищають, миють, нарізають кільцями. Готують соус "Бешамель". На деко наливають 100 г води, викладають підготовлені порційні шматки риби в один ряд шкірою догори, заливають соусом "Бешамель", додають цибулю. Запікають до готовності за температури 180 °С.
Термін придатності до споживання та умови зберігання
Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Страву викладають на тарілку, поливають соусом, посипають подрібненим свіжим кропом або петрушкою.
Характеристика готової страви
Зовнішній вигляд - Шматки риби з овочами запечені під соусом, з румяною скоринкою викладені на тарілку.
Смак та запах - Приємні, притаманні запеченій страві з риби з цибулею, з ароматом і присмаком соусу "Бешамель".
Колір - світло-коричневий.
Консистенція - Мяка, ніжна, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	8,6	1,4	1,7	48,9
90	12,9	2,2	2,5	73,4
100	14,37	2,40	2,83	81,55
120	18,0	3,0	3,5	101,9
150	21,6	3,6	4,2	122,3

Технологічна карта № 6.05

Фрикадельки рибны
Категорія: Страви з риби.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Хек тихоокеанський, випотрошений, без голів (Р)	1360,0	1000,0	81,6	60,0	122,4	90,0	163,2	120,0	136,0	100,0
2	Цибуля ріпчаста	238,1	200,0	14,3	12,0	21,4	18,0	28,6	24,0	23,8	20,0
3	Вода питна	90,0	90,0	5,4	5,4	8,1	8,1	10,8	10,8	9,0	9,0
4	Яйця курячі (Я)	2 шт	80,0		4,8		7,2		9,6		8,0
5	Сіль йодована	3,0	3,0	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4	0,3	0,3
6	Перець чорний мелений	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1
7	Маса напівфабриката		1340,0		80		121		161		134
Вихід готової страви, г		1000		60 (2 шт)		90 (3 шт)		120 (4 шт)		100	

Відхилення до маси порції +-3%
Наявність харчових алергенів у страві: (Р) риба; (Я) яйця;
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Цибулю очищають, миють, нарізають. Рибу розморожують, відділяють м'ясо від кісток. Філе риби пропускають через м'ясорубку 2-3 рази, додають нарізану цибулю, яйця, воду, сіль, перець чорний мелений, ретельно перемішують і вибивають.
Розробляють на кульки вагою по 40 г. Припускають протягом 25 хвилин.
Термін придатності до споживання та умови зберігання
Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Фрикадельки гарнірують, поливають соусом.
Характеристика готової страви
Зовнішній вигляд - фрикадельки викладено на гарнір, полито соусом.
Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам.
Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.
Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	8,9	1,5	1,1	48,7
90	13,4	2,2	1,6	73,0
100	14,85	2,44	1,78	81,11
120	18,6	3,1	2,2	101,4
150	22,3	3,7	2,7	121,7

Технологічна карта № 6.06

Стіки рибні

Категорія: Страви з риби.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе минтая зі шкірою, що вироблене промисловістю (Р)	950,0	855,0	133,0	119,7	99,8	89,8	66,5	59,9	95	85,5
2	Яйця курячі (Я)	80,0	80,0	11,2	11,2	8,4	8,4	5,6	5,6	8	8
3	Борошно пшеничне цільнозернове (Г)	85,0	80,0	11,9	11,2	8,9	8,4	6,0	5,6	8,5	8
4	Сухарі панірувальні (Г)	200,0	200,0	28,0	28,0	21,0	21,0	14,0	14,0	20	20
5	Олія соняшникова для змащування деко	20,0	20,0	1,2	1,2	1,8	1,8	2,4	2,4	2,0	2,0
6	Сіль йодована	3,0	3,0	0,4	0,4	0,3	0,3	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		140 (4 шт.)		105 (3 шт.)		70 (2 шт.)		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Р) риба; (Г) глютен або його сліди;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Рибну сировину розморожують, розділяють на порційні шматки вагою по 30 г, додають сіль. Панірують в борошні, льєзоні і панірувальних сухарях. Викладають на деко, попередньо змщене олією, і запікають у духовій шафі при температурі 180 °С протягом 20 хвилин.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Стіки викладають на гарнір, посипають сушеним кропом чи петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - стіки з румяною скоринкою викладено на гарнір, посипано сушеним кропом або петрушкою

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	7,7	1,3	10,8	80,1
70	10,8	1,9	15,2	112,2
90	13,8	2,4	19,5	144,2
100	15,38	2,66	21,65	160,23
105	16,1	2,8	22,7	168,2
140	22,6	3,9	31,8	235,5

Технологічна карта № 6.07

Котлети рибні

Категорія: Страви з риби. Страви з котлетної маси.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе минтая зі шкірою вироблене промисловістю (Р)	1115,0	1000,0	66,9	60	100,35	90	133,8	120	111,5	100
2	Цибуля ріпчаста	200,0	165,0	12	9,9	18	14,85	24	19,8	20	16,5
3	Яйця курячі (Я)	2 шт	80,0		4,8		7,2		9,6		8
4	Крохмаль кукурудзяний	25,0	25,0	1,5	1,5	2,25	2,25	3	3	2,5	2,5
5	Часник сушений	4,0	4,0	0,24	0,24	0,36	0,36	0,48	0,48	0,4	0,4
6	Сіль йодована	3,0	3,0	0,18	0,18	0,27	0,27	0,36	0,36	0,5	0,3
7	Перець чорний мелений	1,0	1,0	0,06	0,06	0,09	0,09	0,12	0,12	0,1	0,1
8	Маса напівфабрикату		1275,0		76,50		114,75		153		127,5
Вихід готової страви, г		1000		60		90		120		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Р) риба; (Я) яйця;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування,

Технологія приготування страви

Цибулю ріпчасту очищають, миють, нарізають. Рибну сировину розморожують, розділяють на філе без шкіри та кісток. Філе нарізають на шматки, пропускають через м'ясорубку разом з цибулею. До отриманої маси додають яйця, сіль, перець чорний мелений, часник сушений, борошно, ретельно перемішують і вибивають. З рибної котлетної маси формують котлети. Довести котлети до готовності на пару.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °C

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Котлети викладають на гарнір, присипають свіжим подрібненим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

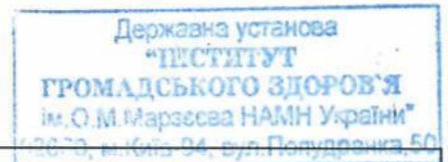
Зовнішній вигляд - Котлети овальної форми викладені на гарнір, страва присипана свіжим подрібненим кропом або петрушкою.

Смак та запах - Приємні, притаманні страві з рибної котлетної маси, приготованої на пару. Колір - світло-сірий.

Консистенція - Мяка, ніжна, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	9,1	1,5	2,1	53,2
90	13,6	2,2	3,2	79,8
100	15,09	2,47	3,50	88,69
120	18,1	3,0	4,2	106,4



Технологічна карта № 6.08

Запіканка з рибним фаршем і спеціями

Категорія: Страви з риби. Страви з котлетної маси.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	утто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	рутто, г	нетто, г
1	Філе минтая зі шкірою, що вироблене промисловістю (Р)	445	400	100,1	90,0	133,5	120,0	66,8	60,0	44,5	40,0
2	Морква столова свіжа до 01.01.	100	80	22,5	18,0	30,0	24,0	15,0	12,0	10,0	8,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	107	80	24,0	18,0	32,0	24,0	16,0	12,0	10,7	8,0
3	Цибуля ріпчаста	95	80	21,4	18,0	28,6	24,0	14,3	12,0	9,5	8,0
4	Олія соняшникова	20	20	4,5	4,5	6,0	6,0	3,0	3,0	2,0	2,0
5	Вершкове масло (МП, Л)	10	10	3,0	3,0	2,5	2,5	1,8	1,8	1,0	1,0
6	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	747	560	168,0	126,0	224,0	168,0	112,0	84,0	74,7	56,0
	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	800	560	180,0	126,0	240,0	168,0	120,0	84,0	80,0	56,0
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	862	560	193,8	126,0	258,5	168,0	129,2	84,0	86,2	56,0
	Картопля свіжа з 01.03.	933	560	210,0	126,0	280,0	168,0	140,0	84,0	93,3	56,0
7	Орегано сухий	3	3	0,7	0,7	0,9	0,9	0,5	0,5	0,3	0,3
8	Перець чорний мелений	1	1	0,2	0,2	0,3	0,3	0,2	0,2	0,1	0,1
9	Паста томатна	20	20	4,5	4,5	6,0	6,0	3,0	3,0	2,0	2,0
10	Сіль йодована	3	3	0,7	0,7	0,9	0,9	0,5	0,5	0,3	0,3
	Маса рибного фаршу		400		90,0		120,0		60,0		40,0
	Маса пасированих овочів		170		38,3		51,0		25,5		17,0
	Маса картопляного пюре		558		125,6		167,4		83,7		55,8
	Маса напівфабриката		1135		255,4		340,5		170,3		113,5
	Вихід готової страви, г		1000	225		300		150		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Р) риба; (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Картоплю очищають, миють, відварюють. Додають 1/2 кількості олії соняшникової, збивають пюре. Рибну сировину розморожують, розділяють на філе без шкіри та кісток. Філе пропускають через м'ясорубку, додають сіль, ретельно перемішують і вибивають. Томатну пасту розводять, додаючи 50 г холодної кип'яченої води. Моркву та цибулю очищають, миють, нарізають соломкою, пасерують на решті кількості олії соняшниковій 5-7 хвилин, додаючи томатний соус. Рибний фарш змішують з пасеровкою, перцем чорним меленим, орегано сухим, тушкують кілька хвилин. Фарш викладають у форму, зверху рівномірно розподіляють пюре картопляне, запікають 20-25 хвилин при температурі 180 °С до появи скоринки.

Термін придатності до споживання та умови зберігання Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С *Спосіб реалізації (подання) споживачу*

Запіканку нарізають, викладають на тарілку, посипають сушеним кропом.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - Запіканка нарізана, з румяною скоринкою, викладена на тарілку.

Смак та запах - Приємні, притаманні запеченій страві з риби тьа картоплі, з приємним присмаком і ароматом прянощів Колір - світло-коричневий.

Консистенція - Мяка, ніжна, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	6,72	3,51	12,03	105,17
150	10,08	5,26	18,05	157,75
225	15,1	7,9	27,1	236,6
300	20,2	10,5	36,1	315,5

Печиво цитрусове

Технологічна карта № 07.01

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно пшеничне цільнозернове (Г)	750,0	750,0	45,0	45,0	60,0	60,0	75,0	75,0
2	Яйця курячі (Я)	2 шт	80,0		4,8		6,4		8,0
3	Цукор пісок	40,0	40,0	2,4	2,4	3,2	3,2	4,0	4,0
4	Молоко питне (МП, Л)	200,0	200,0	12,0	12,0	16,0	16,0	20,0	20,0
5	Олія соняшникова рафінована	60,0	60,0	3,6	3,6	4,8	4,8	6,0	6,0
6	Цедра лимона	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6	2,0	2,0
7	Ванільний цукор	10	10	0,6	0,6	0,8	0,8	1,0	1,0
8	Розпушувач для тіста (Г)	15	15	0,9	0,9	1,2	1,2	1,5	1,5
9	Борошно для формування виробів (Г)	10	10	0,6	0,6	0,8	0,8	1,0	1,0
10	Маса напівфабрикату		1185		71,1		94,8		118,5
Вихід готової страви, г		1000		60 (3 шт)		80 (4 шт)		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (МП - молочні продкукти, Я - яйця ; Л- лактоза; Г - глютен.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Поєднати яйце, молоко, олію, масло вершкове, цукор та цедру лимону та замісити. Додати просіяне борошно та розпушувач. Вимісити тісто. Розкатати його товщиною 1 см. Нарізати ромбіком вагою 23-24 г, викласти на деко та випікати при температурі 180 °С протягом 20 хвилин.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації 1-2 год. Температура подачі +10-15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Порцію печива подають на пиріжковій тарілці.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - правильної форми, добре пропечені;

Смак і запах - в міру солодкий з приємним ароматом наповнювачів;

Колір - ніжно лимонно-кремовий;

Консистенція - мяка з легкою хрустинкою.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	5,6	4,8	37,2	206,3
80	7,5	6,5	49,6	275,1
100	9,32	8,07	62,03	343,90

Державна установа "ІНСТИТУТ ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я ім. О.М Марзєєва НАМН України" ...м. Київ-94, вул.Попудренка,50

Технологічна карта № 07.02

Печиво вівсяне

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно пшеничне цільнозернове **(Г)**	450,0	450,0	27,0	27,0	36,0	36,0	45,0	45,0
2	Вівсяні пластівці **(Г)**	370,0	370,0	22,2	22,2	29,6	29,6	37,0	37,0
3	Цукор пісок	50,0	50,0	3,0	3,0	4,0	4,0	5,0	5,0
4	Вершкове масло **(МП, Л)**	10,0	10,0	0,6	0,6	0,8	0,8	1,0	1,0
5	Олія соняшникова рафінована	30,0	30,0	1,8	1,8	2,4	2,4	3,0	3,0
6	Сметана (МП, Л)	180,0	180,0	10,8	10,8	14,4	14,4	18,0	18,0
7	Яйце куряче **(Я)**	2 шт	80,0		4,8		6,4		8,0
8	Розпушувач для тіста	3,0	3,0	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
9	Кориця мелена	5,0	5,0	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
	Борошно для формування виробів	10	10	0,6	0,6	0,8	0,8	1,0	1,0
	Маса напівфабрикату		1188		71,3		95,0		118,8
Вихід готової страви, г		1000		60 (3 шт)		80 (4 шт)		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Я - яйця ; Л- лактоза; Г - глютен.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Борошно просіяти. Змішати разом всі вологі інгридієнти та окремо змішати сухі. Поєднати сухі та вологі інгредієнти, замісити тісто, сформувати кульки розміром 23-24 г та розкласти на деко. Випікати 15 хв. при 180 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації 1-2 год. Температура подачі +10-15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Порцію печива подають на пиріжковій тарілці.

Характеристика готового виробу:

Зовнішній вигляд - вироби правильої округлої форми;

Зовнішній вигляд - вироби правильої округлої форми;

Смак і запах - властиві певним видам борошна з ароматом кориці; Колір - від світло-коричневого до темно-коричневого;

Консинстенція - щільна, злегка хрумка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	6,6	6,2	38,6	236,9
80	8,8	8,2	51,5	315,8
100	11,01	10,0	64,37	394,76

Технологічна карта № 07.03

Шуліка з маком

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Борошно пшеничне цільнозернове (Г)	730,0	30,0	43,8	43,8	58,4	58,4	73,0	73,0
	Олія соняшникова рафінована	30,0	0,0	1,8	1,8	2,4	2,4	3,0	3,0
	Кефір (МП, Л)	300,0	00,0	18,0	18,0	24,0	24,0	30,0	30,0
	Сода харчова	2,0	0	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2
	Яйце куряче (Я)	2 шт	0,0		4,8		6,4		8,0
	Цукор пісок	20,0	0,0	1,2	1,2	1,6	1,6	2,0	2,0
	Сіль йодована	1,0	0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
	Мак	20,0	0,0	1,2	1,2	1,6	1,6	2,0	2,0
Вихід готової страви, г		1000		60		80		100	
	Ягідний кюли для подачі (ТК № 10.13)		250		25		25		25
	Сметанковий соус для подачі(ТК № 10.11)		200		20		20		20
Вихід з ягідним кюлі, г		1250		85		105		125	
Вихід з сметанковим соусом, г		1200		80		100		120	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Я - яйця; Л- лактоза; Г - глютен.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Поєднати всі інгрідієнти та замісити тісто. Розкатати його товщиною 0,5см та випікати при температурі 170 °С протягом 7-10 хв.

Охолодження шуліку нарізають на квадратні шматки масою по 60-80 г. Полити ягідним або сметанковим соусом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання Термін реалізації 1-2 год. Температура подачі +10-15 °С. Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порцію щуліки на десертній мілкій чи пиріжковій тарілці, поливаючи ягідним або сметанковим соусом.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - правильної форми, поверхня гладенька без тріщин і розривів;

Колір - поверхні від золотистого до темно коричневого;

Смак, запах - приємний, властивий виробу з прісного тіста з маковим наповнювачем;

Консистенція - мяка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Шуліка з маком

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	5,82	3,72	34,50	185,52
80	7,76	4,96	46,00	247,36
100	9,7	6,2	57,5	309,2

Сметанковий соус (ТК № 10.11)

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
20	0,58	2,88	1,61	34,76
100	2,9	14,4	8,1	173,8

Ягідне кюлі для подачі (ТК № 10.13)

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	0,28	0,15	4,05	18,61
100	1,1	0,6	16,2	74,45

Шуліка з маком з сметанковим соусом

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60/20	6,40	6,60	36,11	220,28
80/20	8,34	7,84	47,61	282,12
100/20	10,28	9,08	59,11	343,96

Шуліка з маком з ягідним кюлі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60/25	6,10	3,87	38,55	204,13
80/25	8,04	5,11	50,05	265,97
100/25	9,98	6,35	61,55	327,81

Технологічна карта № 07.04

Кіфлик

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно пшеничне цільнозернове (Г)	700,0	700,0	42,0	42,0	56,0	56,0	70,0	70,0
	Вершкове масло (МП, Л)	20,0	20,0	1,2	1,2	1,6	1,6	2,0	2,0
	Олія соняшникова рафінована	35,0	35,0	2,1	2,1	2,8	2,8	3,5	3,5
	Яйця курячі (Я)	1 шт	40,0		2,4		3,2		4,0
	Сметана (МП, Л)	155,0	155,0	9,3	9,3	12,4	12,4	15,5	15,5
	Дріжджі сухі	10,0	10,0	0,6	0,6	0,8	0,8	1,0	1,0
	Цукор пісок	20,0	20,0	1,2	1,2	1,6	1,6	2,0	2,0
	Сіль йодована	1,0	1,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
	Жовток (Я)	1 шт	20,0		1,2		1,6		2,0
	Маса тіста		1011		60,7		80,9		101,1
	Для начинки								
11	Сливи свіжі або морожені	400,0	300,0	24,0	18,0	32,0	24,0	40,0	30,0
12	Цукор пісок	20,0	20,0	1,2	1,2	1,6	1,6	2,0	2,0
	Маса начинки		350		21,0		28,0		35,0
10	Цукрова пудра	10,0	10,0	0,6	0,6	0,8	0,8	1,0	1,0
	Борошно для формування виробів	10	10	0,6	0,6	0,8	0,8	1,0	1,0
	Маса напівфабриката 1 шт						27		27
	Маса готового виробу 1 шт				20		20		20
	Вихід готової страви, г		1000	60 (3 шт)		80 (4 шт)			100

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Я - яйця ; Л- лактоза; Г - глютен.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Приготування начинки. Помити сливи і видалити кісточки. У разі використання заморожених слив їх попередньо розморозити. Розріжте їх навпіл і перебити або перетерти з цукром. Сливове пюре уваріть до густої консистенції.

Приготування тіста. Просіяне пшеничне і кукурудзяне борошно змішати, додати яйця, розм'якшене вершкове масло, олію, цукор і сіль. Замісити тісто.

Розмішати в мисці сухих дріжджі зі сметаною, додати суміш у тісто. Замісити пружне тісто. Загорнути готове тісто в харчову плівку і залишити на 1 годину в холодильнику.

Дістати тісто з холодильника і розділити на частини масою 500 гр, кожну з яких розкачати в пласт діаметром приблизно 20 см. Поділити тісто на трикутники.

На кожен трикутник необхідно викласти начинку зі слив. Загорнути кожен трикутник у форму рогалика.

Викласти сформовані рогалики на деко, застелене пергаментом. Відстань між рогаликами має бути не менше 2 см, Змастити кожен рогалик жовтком. Випікати кіфлики при температурі 200 °C. протягом 15-20 хвилин. Готові рогалики притрусити цукровою пудрою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації 1-2 год. Температура подачі +10-15 °C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Зовнішній вигляд -вироби правильної однакової форми з ніжною золотистою скоринкою;

Смак і запах -смак здобного дріхджового тіста з ароматом наповнювачів;

Колір - на розрізі тіста світло кремовий, начинки -темно коричневий;

Консистенція - пухка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	5,8	6,0	45,1	247,9
80	7,7	8,0	60,1	330,5
100	9,69	10,00	75,14	413,09

Технологічна карта № 07.05

Яблуко запечене з сиром

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Яблука свіжі	800,0	700,0	120,0	105,0	96,0	84,0	80,0	70,0
	Сир кисломолочний (МП, Л)	400,0	400,0	60,0	60,0	48,0	48,0	40,0	40,0
	Ванільний цукор	1,0	1,0	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1
	Цукор пісок	30,0	30,0	4,5	4,5	3,6	3,6	3,0	3,0
	Крохмаль картопляний	10,0	10,0	1,5	1,5	1,2	1,2	1,0	1,0
	Яйце куряче (Я)	1 шт	40,0		6,0		4,8		4,0
	Сметанковий соус (ТК № 10.11)	100,0	100,0	15,0	15,0	12,0	12,0	10,0	10,0
Вихід готової страви, г			1000		150		120		100

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Я - яйця ; Л- лактоза;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Яблука помити і розрізати навпіл. Ножем з яблук вибрати серцевину. Робити це слід обережно, щоб не прорізати стінки фруктів.

Сир, цукор, крохмаль і яйце збити блендером до однорідної маси . Яблука начинити сирною масою і викласти у форму для запікання.

Поставити у духовку, розігріту до 180-200 °С. Запікати близько 30 хвилин – поки стінки яблука стануть м'якими(тривалість запікання залежить від сорту яблука).

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 1 година. Температура подачі +55 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подавати зі сметаною або сметанковим соусом.

Характеритика готової страви:

Зовнішній вигляд - запечені яблука мають на поверхні кірочку від золотистого до світло-коричневого кольору;

Смак і запах - кислосолодкий з ароматом яблук;

Колір - на розрізі від білого до світло кремового;

Консинстенція - мяка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	7,74	6,32	16,70	155,89
120	9,29	7,58	20,04	187,07
150	11,61	9,48	25,04	233,84

Технологічна карта № 07.06

Яблуко каркаде

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Яблука свіжі	66,7	600,0	100,0	90,0	80,0	72,0	66,7	60,0
	Концентрат каркаде	20,0	220,0	3,0	33,0	26,4	26,4	22,0	22,0
	Цукор пісок	50,0	50,0	7,5	7,5	6,0	6,0	5,0	5,0
	Кориця мелена	10,0	10,0	1,5	1,5	1,2	1,2	1,0	1,0
	Сіль йодована	3,0	3,0	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		150		120		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені яблука розрізати на 4 частини.

Зварити чай каркаде (20 г. сухих квітів каркаде на 400 мл. води) та розчинити у ньому частину цукру. Уварити, доки суміш не зменшиться в об'ємі у 2 рази.

Яблука пересипати частиною цукру та запекти у духовій шафі з температурою 180 °С протягом 15 хв. (щоб трішки підрумянились, але не розварилися).

Дістати яблука з духової шафи, залити концентратом каркаде та посипати корицею.

Термін придатності до споживання та умови зберіганняТермін реалізації - 1 година. Температура подачі +55 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - часточки яблук зберігають форму нарізки після теплової обробки не розварені;

Смак і запах - кисло-солодкий;

Колір - на поверхні золотистий, всередині розовий;

Консинстенція - яблук ніжна, кірочки яблук хрумка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
75	0,50	0,32	11,61	57,35
100	0,67	0,42	15,48	76,46
150	1,01	0,63	23,22	114,70
200	1,34	0,84	30,96	152,93

Технологічна карта № 07.07

Вертута з яблуком

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Для тіста								
1	Борошно пшеничне цільнозернове (Г)	300,0	300,0	18,00	18,0	24,00	24,0	30,0	30,0
2	Яйце куряче (Я)	1 шт	40,0	0,12	2,4	0,16	3,2	0,2	4,0
3	Олія соняшникова рафінована	50,0	50,0	3,0	3,0	4,0	4,0	5,0	5,0
4	Вершкове масло (МП, Л)	20,0	20,0	1,2	1,2	1,6	1,6	2,0	2,0
5	Борошно пшеничне цільнозернове (Г)	300,0	300,0	18,0	18,0	24,0	24,0	30,0	30,0
6	Цукор пісок	10,0	10,0	0,6	0,6	0,8	0,8	1,0	1,0
7	Кориця мелена	2,0	2,0	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2
8	Вода питна	100,0	100,0	6,0	6,0	8,0	8,0	10,0	10,0
9	Для начинки								
10	Яблуко свіже	533,0	385,0	32,0	23,1	42,6	30,8	53,3	38,5
11	Цукор пісок	40,0	40,0	2,4	2,4	3,2	3,2	4,0	4,0
12	Кориця мелена	5,0	5,0	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
13	Сік лимона	10,0	10,0	0,6	0,6	0,8	0,8	1,0	1,0
Вихід готової страви, г		1000		60		80		100	

Відхилення до маси порції +-3%
Наявність харчових алергенів у страві: Я - яйця; Г - глютен.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Яйце збити з олією в однорідну емульсію. Додати воду та борошно, замісити тісто. Поділити тісто на 3 частини. Розкатати тісто товщиною 1-2 мм. На розкатане тісто рівномірно розкласти начинку та скрутити в рулет. Посипати цукром та змазати олією. Випікати при 180 °С протягом 30-40 хв.
Термін придатності до споживання та умови зберігання
Термін реалізації 1-2 год. Температура подачі +10-15 °С.
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Характеристика готового виробу:
Зовнішній вигляд - правильної форми, на поверхні румяна кірочка, поверхня без тріщин;
Смак і запах - смак прісного здобного тіста з ароматом наповнювачів (яблука, кориці);
Колір - від світло-кремового до світло-коричневого;
Консистенція - тіста мяка, начинки соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	4,1	4,6	32,9	183,2
80	5,5	6,1	43,9	244,3
100	6,88	7,59	54,84	305,38

Технологічна карта № 07.08

Мак енд чіз

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Макаронні вироби з цільнозенрового борошна (Г)	185,0	180,0	27,8	27,0	22,2	21,6	18,5	18,0
	Соус "Бешамель" (ТК №10.03)	400,0	400,0	60,0	60,0	48,0	48,0	40,0	40,0
	Сир твердий (МП, Л)	100,0	100,0	15,0	15,0	12,0	12,0	10,0	10,0
	Мускатний горіх мелений	4,7	4,7	0,7	0,7	0,6	0,6	0,5	0,5
	Сіль йодована	3,0	3,0	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
	Вихід готової страви, г	1000		150		120		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти; Л- лактоза; Г - глютен.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Відварити макарони до напівготовності у киплячій підсоленій воді, зливним способом протягом 10 хв. Готові макарони промити великою кількістю холодної питної води.

Для приготування мак єнд чіз:

Натерти твердий сир на великій тертці.

Поєднати з соусом бешамель та половиною рецептурної кількості сиру.

Запекти у духовій шафі при температурі 200 °C протягом 5 хв. до розтоплення сиру.

Перед подачею посипати страву сиром, що залишився, та поставити у духову шафу з температурою 200 °C на 2 хв. Посипати мускатним горіхом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 1 година. Температура подачі +55 °C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Перед подачею посипати страву сиром, що залишився, та поставити у духову шафу з температурою 200 °C на 2 хв. Посипати мускатним горіхом.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - порційні шматочки, з рум'яною скоринкою на поверхні;

Смак і запах - властиві макаронним виробам без запаху затхлості;

Колір - на поверхні золотиста скоринка, на розрізі кремовий;

Консистенція - макаронні вироби з'єднані між собою.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	5,14	8,46	14,39	150,98
120	6,2	10,2	17,3	181,2
150	7,71	12,70	21,58	226,47

Технологічна карта № 07.09

Запіканка морквяно-яблучна

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа	720,0	550,0	108,0	82,5	86,4	66,0	72,0	55,0
	Яблука свіжі	400,0	350,0	60,0	52,5	48,0	42,0	40,0	35,0
	Яйце куряче (Я)	4,0	160,0	0,6	24,0	0,5	19,2	0,4	16,0
	Крупа манна (Г)	50,0	50,0	7,5	7,5	6,0	6,0	5,0	5,0
	Цукор пісок	50,0	50,0	7,5	7,5	6,0	6,0	5,0	5,0
	Сіль йодована	3,0	3,0	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
	Сметана (МП, Л)	100,0	100,0	15,0	15,0	12,0	12,0	10,0	10,0
	Куркума мелена	3,0	3,0	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
	Кориця мелена	3,0	3,0	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
10	Олія соняшникова рафінована	30,0	30,0	4,5	4,5	3,6	3,6	3,0	3,0
	Вихід готової страви, г	1000		150		120		100	
	Сметана для подачі				15		15		15
	Сметанковий соус для подачі(ТК № 10.11)				20		20		20
	Вихід з ягідним кюлі, г	1150		165		135		115	
	Вихід з сметанковим соусом, г	1200		170		140		120	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Я - яйця ; Л- лактоза; Г - глютен.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені моркву та яблуко чистимо і натираємо. Потім всі продукти зєднуємо, ретельно перемішуємо до однорідної маси та випікаємо 30 хв. при температурі 180 °С на змащеному листі. Готову запіканку злегка охолоджуємо і порціонуємо.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації 1-2 год. Температура подачі +10-15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Порцію запіканки поливають сметаною або сметанковим соусом.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - порціонні шматочки на поверхні з підрумяненою скоринкою; Смак і запах - в міру солодкий з ароматом кориці;

Колір - на розрізі ніжно бурштиновий;

Консинстенція - мяка, ніжна, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,53	7,07	17,96	150,22
120	4,23	8,49	21,55	180,26
150	5,3	10,6	26,9	225,3

Сметана

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
15	0,45	3,00	0,45	30,90
100	3,0	20,0	3,0	206,0

Запіканка морквяно-яблучна із сметаною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/15	3,98	10,07	18,41	181,12
120/15	4,68	11,49	22,00	211,16
150/15	5,74	13,61	27,38	256,23

Соус сметанковий (ТК № 10.11)

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
20	0,58	2,88	1,61	34,76
100	2,9	14,4	8,1	173,8

Запіканка морквяно-яблучна із сметанковим соусом

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/20	4,11	9,96	19,57	184,98
120/20	4,81	11,37	23,16	215,02
150/20	5,87	13,50	28,55	260,09

Технологічна карта № 07.10

Запіканка сирна з яблуком та морквою

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП,Л)	660,0	660,0	132,0	132,0	118,8	118,8	66,0	66,0
	Крупа манна (Г)	45,0	45,0	9,0	9,0	8,1	8,1	4,5	4,5
	Цукор пісок	48,0	48,0	9,6	9,6	8,6	8,6	4,8	4,8
	Яйце куряче (Я)	1 шт	40,0		8,0		7,2		4,0
	Олія соняшникова	10,0	10,0	2,0	2,0	1,8	1,8	1,0	1,0
	Сухарі панірувальні (Г)	30,0	30,0	6,0	6,0	5,4	5,4	3,0	3,0
	Сметана (МП, Л)	30,0	30,0	6,0	6,0	5,4	5,4	3,0	3,0
	Ванільний цукор	2,0	2,0	0,4	0,4	0,4	0,4	0,2	0,2
	Куркума	5,0	5,0	1,0	1,0	0,9	0,9	0,5	0,5
10	Морква свіжа	100,0	90,0	20,0	18,0	18,0	16,2	10,0	9,0
11	Яблука свіжі	100,0	80,0	20,0	16,0	18,0	14,4	10,0	8,0
	Вихід готової страви, г	1000		200		180		100	
	Сметана для подачі (МП, Л)				15,0		15,0		15,0
	Вихід з сметанковим соусом, г	1150		215		195		115	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Я - яйця ; Л- лактоза; Г - глютен.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Зварити манну крупу. Змішати її з перетертим сиром, яйцями, натертою морквою та яблуком, цукром, куркумою, ванілін. Підготовлену масу викласти шаром 3-4 см на змащений рослинним маслом і посипаний сухарями деко. Поверхню маси розрівняти, змастити сметаною та запікати у духовій шафі при температурі 180-200 оС, протягом 20-30 хв. до утворення на поверхні рум'яної скоринки. При відпустці нарізану на шматки квадратної форми запіканку поливають сметаною або солодкими соусами.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 1 година. Температура подачі +55 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Порцію запіканки поливають сметаною або сметанковим соусом.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд -порційні шматочки квадратної форми з румяною скоринкою на поверхні;

Смак і запах - в міру солодкий з ароматом кисломолочного сиру, яблука;

Колір - від світло жовтого до лимонно-бурштинового;

Консинстенція - однорідна(без грудочок), ніжна, мяка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Запіканка сирна з яблуком та морквою

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	12,54	8,18	14,25	182,60
180	22,57	14,72	25,64	328,68
200	25,1	16,4	28,5	365,2

Сметана

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
15	0,45	3,00	0,45	30,90
100	3,0	20,0	3,0	206,0

Запіканка сирна з яблуком та морквою із сметаною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/15	12,99	11,18	14,70	213,50
180/15	23,02	17,72	26,09	359,58
200/15	25,53	19,35	28,94	396,10

Технологічна карта № 07.11

Запіканка сирна зі ягідним кюлі

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП, Л)	760,0	760,0	152,0	152,0	136,8	136,8	76,0	76,0
	Крупа манна (Г)	60,0	60,0	12,0	12,0	10,8	10,8	6,0	6,0
	Цукор пісок	30,0	30,0	6,0	6,0	5,4	5,4	3,0	3,0
	Яйце куряче (Я)	1 шт	40,0		8,0		7,2		4,0
	Олія соняшникова	10,0	10,0	2,0	2,0	1,8	1,8	1,0	1,0
	Сухарі панірувальні (Г)	30,0	30,0	6,0	6,0	5,4	5,4	3,0	3,0
	Сметана (МП,Л)	30,0	30,0	6,0	6,0	5,4	5,4	3,0	3,0
	Ванільний цукор	2,0	2,0	0,4	0,4	0,4	0,4	0,2	0,2
	Куркума	5,0	5,0	1,0	1,0	0,9	0,9	0,5	0,5
	Вихід готової страви, г	1000		200		180		100	
	Ягідне кюлі (ТК № 10.13)				25,0		25,0		25,0
	Вихід з сметанковим соусом, г	1250		225		205		125	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Я - яйця ; Л- лактоза; Г - глютен.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Зварити манну крупу. Змішати її з перетертим сиром, яйцями, цукром, куркумою та ваніліном.

Підготовлену масу викласти шаром 3-4 см на змащений рослинним маслом і посипаний сухарями деко. Поверхню маси розрівняти, змащустити сметаною, запікати у духовці протягом 20-30 хв. до утворення на поверхні рум'яної скоринки. При відпустці нарізану на шматки квадратної форми запіканку поливають сметаною або солодкими соусами.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 1 година. Температура подачі +55 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - порційні шматочки квадратної форми з румяною скоринкою на поверхні;

Смак і запах - смак кисломолочного сиру зароматом ванілі;

Колір - ніжно- лимонний;

Консинстенція - однорідна, без грудочок непротертого сиру, ніжна, пухка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Запіканка сирна

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	14,45	9,04	13,87	196,03
180	26,02	16,28	24,97	352,85
200	28,9	18,1	27,7	392,1

Кюлі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	0,28	0,15	4,05	18,61
100	1,10	0,60	16,20	74,45

Запіканка сирна із ягідним кюлі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/25	14,73	9,19	17,92	214,64
180/25	26,29	16,43	29,02	371,47
200/25	29,2	18,2	31,8	410,7

Технологічна карта № 07.12

Запіканка сирна з бананом та сметаною

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г									
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП,Л)	570,0	570,0	114,0	114,0	102,6	102,6	85,5	85,5	68,4	68,4	57,0	57,0
2	Крупа манна (Г)	45,0	45,0	9,0	9,0	8,1	8,1	6,8	6,8	5,4	5,4	4,5	4,5
3	Цукор пісок	48,0	48,0	9,6	9,6	8,6	8,6	7,2	7,2	5,8	5,8	4,8	4,8
4	Банан свіжий	500,0	300,0	100,0	60,0	90,0	54,0	75,0	45,0	60,0	36,0	50,0	30,0
5	Олія соняшникова рафінована	10,0	10,0	2,0	2,0	1,8	1,8	1,5	1,5	1,2	1,2	1,0	1,0
6	Сухарі панірувальні (Г)	30,0	30,0	6,0	6,0	5,4	5,4	4,5	4,5	3,6	3,6	3,0	3,0
7	Сметана (МП,Л)	30,0	30,0	6,0	6,0	5,4	5,4	4,5	4,5	3,6	3,6	3,0	3,0
8	Ванільний цукор	2,0	2,0	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2
9	Куркума	5,0	5,0	1,0	1,0	0,9	0,9	0,8	0,8	0,6	0,6	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		1000		200		180		150		120		100	
10	Ягідний кюлі для подачі (ТК № 10.13)				20		20		20		20		20
	Сметана для подачі (МП, Л)				15		15		15		15		15
Вихід з ягідним кюлі, г				220		200		170		140		120	
Вихід з сметаною, г				215		195		165		135		115	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти; Л- лактоза; Г - глютен.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлену масу викладають шаром 3-4 см на змащений рослинним маслом і посипаний сухарями деко. Поверхню маси розрівняти, змастити сметаною, запікати у духовці впротягом 20-30 хв. до утворення на поверхні рум'яної скоринки.

Термін придатності до споживання та умови зберігання Термін реалізації - 1 година. Температура подачі +55 °С. Спосіб реалізації (подання) споживачу

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - порційні шматочки правильної форми, з румяною скоринкою на поверхні, яка щільно прилягає,

Смак і запах - смак кисломолочного сиру з ніжним ароматом банану, ванілі;

Колір - ніжно лимонний;

Консинстенція - пухка, соковита, однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Запіканка сирна з бананом

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	11,04	6,94	18,87	183,05
120	13,25	8,33	22,65	219,66
150	16,6	10,4	28,3	274,6
180	19,9	12,5	34,0	329,5
200	22,1	13,9	37,7	366,1

Запіканка сирна бананом із сметаною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/15	11,49	9,94	19,32	213,95
120/15	13,70	11,33	23,10	250,56
150/15	17,01	13,41	28,76	305,47
180/15	20,32	15,49	34,42	360,39
200/15	22,53	16,88	38,20	397,00

Запіканка сирна з бананом із ягідним кюлі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/20	11,26	7,06	22,11	197,94
120/20	13,47	8,45	25,89	234,55
150/20	16,78	10,53	31,55	289,46
180/20	20,09	12,61	37,21	344,38
200/20	22,30	14,00	40,99	380,99

Технологічна карта № 07.13

Львівський сирник з морквою та сметаною

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г									
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП, Л)	600	600	120,0	120,0	108,0	108,0	90,0	90,0	72,0	72,0	60,0	60,0
2	Яйце курине (Я)	3 шт	120		24,0		21,6		18,0		14,4		12,0
3	Борошно пшеничне цільнозернове (Г)	40,0	40,0	8,0	8,0	7,2	7,2	6,0	6,0	4,8	4,8	4,0	4,0
4	Сіль йодована	2,0	2,0	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2
5	Ванільний цукор	10,0	10,0	2,0	2,0	1,8	1,8	1,5	1,5	1,2	1,2	1,0	1,0
6	Вершкове масло (МП,Л)	23,0	23,0	4,6	4,6	4,1	4,1	3,5	3,5	2,8	2,8	2,3	2,3
7	Крохмаль картопляний	36,0	36,0	7,2	7,2	6,5	6,5	5,4	5,4	4,3	4,3	3,6	3,6
8	Цукор пісок	40,0	40,0	8,0	8,0	7,2	7,2	6,0	6,0	4,8	4,8	4,0	4,0
9	Вершкове масло для форми (МП,Л)	11,0	11,0	2,2	2,2	2,0	2,0	1,7	1,7	1,3	1,3	1,1	1,1
10	Морква свіжа	360,0	300,0	72,0	60,0	64,8	54,0	54,0	45,0	43,2	36,0	36,0	30,0
Вихід готової страви, г		1000		200		180		150		120		100	
11	Сметана для подачі (МП, Л)				15,0		15,0		15,0		15,0		15,0
Вихід з сметаною, г				215,0		195,0		165,0		135,0		115,0	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Я - яйця ; Л- лактоза; Г - глютен.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Сир кисломолочний подрібнити , змішати цукром та ванільним цукром, взбитими яйцями, натертою на терці моркву. Додати крохмаль, борошно просіяне, сіль, вершкове масло. Замісити тісто до однорідної консистенції. Розподілити масу в деко, змазане маслом, запікати при температурі 180 °С протягом 30 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 1 година. Температура подачі +55 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Нарізати на порційні шматки. Присипати цукровою пудрою або полити соусом.

Характеристика готового виробу:

Зовнішній вигляд - виріб порційно нарізаний з румяною скоринкою на поверхні

Смак і запах- в міру солодкий з ароматом наповнювачів

Колір-світло-жовтий

Консинстенція-ніжна,пухка,соковита

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Львівський сирник з морквою

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	12,40	9,51	15,47	197,8
120	14,88	11,41	18,56	237,40
150	18,6	14,3	23,2	296,7
180	22,3	17,1	27,8	356,1
200	24,8	19,0	30,9	395,7

Львівський сирник з морквою та сметаною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/15	12,85	12,51	15,92	228,73
120/15	15,33	14,41	19,01	268,30
150/15	19,05	17,26	23,65	327,65
180/15	22,77	20,11	28,29	387,00
200/15	25,25	22,01	31,38	426,57

Технологічна карта № 07.14

Запіканка рисова з ягідним кюлі

Категорія:

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г											
		брутт,г	нетто,г	брутто,г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа рисова	235,0	230,0	58,8	57,5	47,0	46,0	42,3	41,4	35,3	34,5	28,2	27,6	23,5	23,0
2	Вода питна	488,0	488,0	122,0		97,6	97,6	87,8	87,8	73,2	73,2	58,6	58,6	48,8	48,8
3	Сир кисломолочний (МП, Л)	160,0	160,0	40,0	40,0	32,0	32,0	28,8	28,8	24,0	24,0	19,2	19,2	16,0	16,0
4	Яйця курячі (Я)	1 шт	40,0		10,0		8,0		7,2		6,0		4,8		4,0
5	Цукор пісок	49,0	49,0	12,3	12,3	9,8	9,8	8,8	8,8	7,4	7,4	5,9	5,9	4,9	4,9
6	Ванільний цукор	1,0	1,0	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1
7	Масло вершкове для деко (МП, Л)	20,0	20,0	5,0	5,0	4,0	4,0	3,6	3,6	3,0	3,0	2,4	2,4	2,0	2,0
9	Сметана (МП, Л)	100,0	100,0	25,0	25,0	20,0	20,0	18,0	18,0	15,0	15,0	12,0	12,0	10,0	10,0
Вихід готової страви, г		1000		250		200		180		150		120		100	
10	Ягідне кюлі (ТК № 10.13)				20,0		20,0		20,0		20,0		20,0		20,0
Вихід з ягідним кюлі, г				270,0		220,0		200,0		170,0		140,0		120,0	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Я - яйця ; Л- лактоза;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Зварити рисову кашу. У готову рисову кашу, охолоджену до 60-70 °С, додати протертий кисломолочний сир, збиті з цукром яйця, ванілін, розчинений у невеликій кількості води. Перемішати всі інгредієнти. Підготовлену масу викласти на змащений олією деко, поверхню маси вирівняти та змастити сметаною і запікати при температурі 180 оС протягом 10 -15 хв, до утворення на поверхні румяної кірочки.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 1 година. Температура подачі +55 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають запіканку зі сметаною або з ягідним кюлі.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - на поверхні запіканки підрумянена кірочка без тріщин;

Смак і запах - відповідає смаку каші, солодкуватий з приємним присмаком підсмаженої кірочки;

Колір - кірочки золотистий,на розрізі властивий круп рису;

Консинстенція - зерниста з рівномірно розприділеним наповнювачем.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Запіканка рисова

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	5,36	5,71	22,00	162,52
120	6,43	6,86	26,40	195,03
150	8,0	8,6	33,0	243,8
180	9,6	10,3	39,6	292,5
200	10,7	11,4	44,0	325,0
250	13,4	14,3	55,0	406,3

Запіканка рисова з ягідним кюлі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/20	5,58	5,83	25,24	177,41
120/20	6,65	6,98	29,64	209,92
150/20	8,25	8,69	36,24	258,67
180/20	9,86	10,40	42,84	307,43
200/20	10,93	11,55	47,24	339,93
250/20	13,61	14,40	58,24	421,19

Технологічна карта № 07.15

Запіканка пшоняна з гарбузом

Технологічна карта № 07.16

Манний пудинг

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Кефір (МП,Л)	700,0	700,0	105,0	105,0	84,0	84,0	70,0	70,0
2	Крупа манна (Г)	200,0	200,0	30,0	30,0	24,0	24,0	20,0	20,0
3	Борошно пшеничне цільнозернове (Г)	45,0	45,0	6,8	6,8	5,4	5,4	4,5	4,5
4	Цукор ванільний	5,0	5,0	0,8	0,8	0,6	0,6	0,5	0,5
5	Цукор пісок	45,0	45,0	6,8	6,8	5,4	5,4	4,5	4,5
6	Банан свіжий	160,0	80,0	24,0	12,0	19,2	9,6	16,0	8,0
7	Масло вершкове (МП,Л)	20,0	20,0	3,0	3,0	2,4	2,4	2,0	2,0
8	Сода харчова	5,0	5,0	0,8	0,8	0,6	0,6	0,5	0,5
9	Сіль йодована	3,0	3,0	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
10	Олія рослинна (для змащення)	10,0	10,0	1,5	1,5	1,2	1,2	1,0	1,0
Вихід готової страви, г		1000		150		120		100	
11	Ягідне кюлі (ТК № 10.13)				25,0		25,0		25,0
Вихід з ягідним кюлі, г				175		145		125	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти; Л- лактоза; Г - глютен.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

До манної крупи додати кефір, перемішати масу і залишити на 30 хвилин для набухання.

Банани очистити від шкірки, зробити з них бананове пюре (за допомогою виделки чи м'ясорубки) та додати до маси, потім додати цукор, ванільний цукор, борошно пшеничне, соду. Все перемішати.

В кінці розтопити вершкове масло та додати до суміші, перемішати.

Підготовлену масу вилити на деко, змащене олією, шаром в 2,5-3 см в висоту та запекти у духовій шафі за температури 220- 250 °С протягом 30-40 хв. до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання Термін реалізації - 1 година. Температура подачі +55 °С. Спосіб реалізації (подання) споживачу

Готову запіканку нарізаи на порційні шматки. Також запіканку можна присипати цукровою пудрою та додати до неї соус сметанний.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - порційні шматочки на поверхні підрумянена шкірочка без тріщин;

Смак і запах - властиві крупі манній з ароматом банану;

Колір - кремовий;

Консинстенція - пориста, соковита, ніжна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Манний пудинг

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	6,65	6,22	24,39	188,39
120	8,0	7,5	29,3	226,1
150	9,98	9,32	36,58	282,58

Манний пудинг з ягідним кюлі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/25	6,93	6,37	28,44	207,00
120/25	8,26	7,61	33,31	244,67
150/25	10,26	9,47	40,63	301,19

Технологічна карта № 07.17

Оладки кукурудзяні з морквою

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно кукурудзяне	100,0	100,0	6,0	6,0	8,0	8,0	10,0	10,0
2	Борошно пшеничне цільнозернове (Г)	270,0	270,0	16,2	16,2	21,6	21,6	27,0	27,0
3	Яйця курячі (Я)	2 шт	80,0		4,8		6,4		8,0
4	Вода питна	400,0	400,0	24,0	24,0	32,0	32,0	40,0	40,0
5	Цукор пісок	50,0	50,0	3,0	3,0	4,0	4,0	5,0	5,0
6	Сода харчова	5,0	5,0	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
7	Морква свіжа	420,0	390,0	25,2	23,4	33,6	31,2	42,0	39,0
8	Олія соняшникова рафінована	60,0	60,0	3,6	3,6	4,8	4,8	6,0	6,0
Вихід готової страви, г		1000		60		80		100	
Сметана для подачі (МП, Л)					15,0		15,0		15,0
Вихід з сметаною, г				75		95		115	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Я - яйця ; Л- лактоза; Г - глютен.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

У теплій воді розчинити сіль, соду, додаюти взбиті яйця, кукурудзяне і пшеничне борошно, перемішати до утворення однорідної маси. Промиту, очищену від шкірки моркву натерти на терці і змішати з тістом. Сформувати оладки у необхідну форму, викласти на деко, попередньо змащене олією. Подавати оладки зі сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації 1-2 год. Температура подачі +40-45 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подавати зягідним кюлі або сметаною.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - оладки круглої форми 5-6см.в діаметрі,1,5см.завтовшки, з добре підрумяненою поверхнею;

Смак і запах - відповідає смаку каші, солодкуватий, з приємним присмаком;

Колір - бурштиновий;

Консинстенція - однорідна, соковита, з хрумкою скоринкою на поверхні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Оладки кукурудзяні з морквою

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	3,18	2,69	22,34	120,92
80	4,24	3,59	29,78	161,23
100	5,30	4,49	37,23	201,54

Оладки кукурудзяні з морквою із сметаною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60/15	3,63	5,69	22,79	151,82
80/15	4,69	6,59	30,23	192,13
100/15	5,75	7,49	37,68	232,44

Технологічна карта № 07.18

Панкейки бурякові

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк свіжий	841,4	673,1	50,5	40,4	67,3	53,8	84,1	67,3
3	Вода питна	81,6	81,6	4,9	4,9	6,5	6,5	8,2	8,2
4	Яйця курячі (Я)	2 шт	81,6		4,9		6,5		8,2
5	Борошно пшеничне цільнозернове (Г)	312,2	306,0	18,7	18,4	25,0	24,5	31,2	30,6
6	Сода харчова	5,0	5,0	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
7	Сіль йодована	3,0	3,0	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
8	Кориця мелена	4,1	4,1	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
9	Цукор пісок	30,0	30,0	1,8	1,8	2,4	2,4	3,0	3,0
11	Олія соняшникова рафінована	15,0	15,0	0,9	0,9	1,2	1,2	1,5	1,5
Вихід готової страви, г		1000		60		80		100	
Сметана для подачі (МП, Л)					15,0		15,0		15,0
Вихід з сметаною, г				75		95		115	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Я - яйця ; Л- лактоза; Г - глютен.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Буряк зварити, почистити та подрібнити на тертці.

Поєднати натертий буряк з яйцем, содою і борошном, сіллю, цукром та корицею. Ретельно перемішати тісто до однорідного стану.

Розігріти на пательні олію.

На пательню викласти ложкою тісто у формі млинчиків. Обсмажити бурякові панкейки по декілька хвилин з кожної сторони. Смажені панкейки відправити у духову шафу на 10 хв. при температурі 180 °C, щоб пропеклися в середині.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації 1-2 год. Температура подачі +10-15 °C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подавати зі сметаною або сметанковим соусом.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - вироби круглої форми завтовшки 0,3 см.,діаметром 15 см., добре пропечені;

Смак і запах - смак у міру солодкавий з ароматом буряка;

Колір - червоно-малиновий;

Консинстенція - мяка, еластична.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Панкейки бурякові

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	3,41	3,66	19,72	121,37
80	4,54	4,88	26,29	161,83
100	5,68	6,11	32,87	202,28

Панкейки бурякові із сметаною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60/15	3,86	6,66	20,17	152,27
80/15	4,99	7,88	26,74	192,73
100/15	6,13	9,11	33,32	233,18

Технологічна карта № 07.19

Бланманже

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Молоко (МП, Л)	850,0	850,0	127,5	127,5	102,0	102,0	85,0	85,0
	Крохмаль картопляний	100,0	100,0	15,0	15,0	12,0	12,0	10,0	10,0
	Цукор пісок	46,0	46,0	6,9	6,9	5,5	5,5	4,6	4,6
	Ванільний цукор	4,0	4,0	0,6	0,6	0,5	0,5	0,4	0,4
Вихід готової страви, г		1000		150		120		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Л- лактоза;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Половину необхідної кількості молока вилити у каструлю та поставити на вогонь. Другу половину молока перелити у ємність, додати крохмаль, цукор та добре збовтати.

Додати молочно-крохмальну суміш до підігрітого молока та, постійно помішуючи, довести до кипіння. Потрібно постійно помішувати, щоб молоко не пригоріло.

Після того як молочна суміш прокипить протягом 5-10 хв., необхідно розлити її порційно, дати остигнути, та поставити в холодильник на 4-6 годин, щоб бланманже застиг.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 1 година. Температура подачі +8-10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Бламанже подають в порціїних стаканчиках. Можливо полити ягідним кюлі.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - драглеподібна маса, охолоджена в порційній ємкості;

Смак і запах - відповідають якісним показникам натурального молока;

Колір - кремовий;

Консинстенція - однорідна, без грудочок крохмалю,який не заварився, не тягуча. Не допускається на поверхні плівки.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
75	1,82	1,67	13,29	75,57
100	2,42	2,22	17,72	100,76
125	3,0	2,8	22,2	126,0
150	3,63	3,33	26,58	151,15
200	4,84	4,44	35,44	201,53

Технологічна карта № 07.20

Вареникі Лініві

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто,г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто,г	брутто, г	нетто,г
1	Сир кисломолочний (МП,Л)	700,0	700,0	126,0	126,0	105,0	105,0	84,0	84,0	70,0	70,0
2	Яйце куряче (Я)	2 шт	80,0		14,4		12,0		9,6		8,0
3	Цукор пісок	50,0	50,0	9,0	9,0	7,5	7,5	6,0	6,0	5,0	5,0
4	Борошно пшеничне цільнозернове (Г)	115,0	115,0	20,7	20,7	17,3	17,3	13,8	13,8	11,5	11,5
5	Сіль йодована	3,0	3,0	0,5	0,5	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
6	Кориця мелена	4,0	4,0	0,7	0,7	0,6	0,6	0,5	0,5	0,4	0,4
	Маса напівфабрикату		950,0		171,0		142,5		114,0		95,0
Вихід готової страви, г		1000		180		150		120		100	
Соус до лінивих вареників (ТК № 10.12) (МП,Л)					25		25		25		25
Вихід з соусом до лінивих вареників				205		175		145		125	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Я - яйця ; Л- лактоза; Г - глютен.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Сир кисломолочний перетерти через сито, змішати з цукром, сіллю, корицею та яйцем. Додати борошно і замішати тісто. Нарізати тісто на шматочки розміром 1,5 на 1,5 см та варити у киплячій, підсоленій воді протягом 2-3 хв. (до моменту, коли вони спливуть на поверхню води).

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації 1-2 год. Температура подачі +10-15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Перед подачею полити соусом до лінивих вареників.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - правильної форми, поверхня гладенька без розривів;

Смак і запах - відповідає виробу з прісного тіста з ароматом кисломолочного сиру;

Колір - на розрізі від світло-сірого до світло-кремового;

Консинстенція - щільна,

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Лініві вареники

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	13,88	7,28	15,12	181,97
120	16,66	8,74	18,14	218,36
150	20,8	10,9	22,7	273,0
180	25,0	13,1	27,2	327,5

Лініві вареники з соусом до лінивих вареників

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/25	14,58	12,28	17,02	238,07
120/25	17,36	13,74	20,04	274,46
150/25	21,52	15,93	24,57	329,05
180/25	25,69	18,11	29,11	383,64

Технологічна карта № 07.21

Сінабон з корицею

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно пшеничне цільнозернове (Г)	500,0	500,0	30,0	30,0	40,0	40,0	50,0	50,0
2	Молоко (МП, Л)	200,0	200,0	12,0	12,0	16,0	16,0	20,0	20,0
3	Цукор пісок	40,0	40,0	2,4	2,4	3,2	3,2	4,0	4,0
4	Дріжджі сухі	7,0	7,0	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7
5	Олія соняшникова рафінована	50,0	50,0	3,0	3,0	4,0	4,0	5,0	5,0
6	Кориця мелена	7,0	7,0	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7
Вихід готової страви, г		1000		60		80		100	
7	Сметанковий соус для подачі (ТК № 10.11)				20		20		20
Вихід з сметанковим соусом, г				80		100		120	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти; Л- лактоза; Г - глютен.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

В тепле молоко добавляють дріжджі сухі, цукор (1/2 порції), борошно (50 гр) і замішують тісто до консинстенції густої сметани. Поверхню опари посипають борошном і залишають для бродіння в теплому місці на 2 год. В процесі бродіння опара збільшується в обємі у 2-2,5 рази, на всій її поверхні зявляються бульбашки, які лопаються. Добавляють решту борошна та частину олії. Тісто підходить 1-1,5 год. в теплому місці. Обминають тісто, розкатують завтовшки 1-1,5 см. Змащують поверхню олією та посипають цукром та корицею. Загортають в рулет та нарізають на стовпчики в довжину 5 см. Виставляють на змащене олією деко, розрізом до верху, даючи відстань одне від одного. Вироби розстоюються в теплому місці. Випікаються при температурі 180-200 оС, 20-30 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації 1-2 год. Температура подачі +10-15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

При подачі вироби поливають сметанковим соусом.

Характеристика готового виробу:

Зовнішній вигляд - виріб правильної форми з рівномірно пропеченою поверхневою кірочкою, яка щільно прилягає до мякуша.

Смак і запах - відповідають дріджовому тісту з ароматом кориці, без присмаку гіркоти і надмірної кислотності;

Колір - кірочки світло-золотистий або світло-коричневий;

Консинстенція - тісто добре пропечене, еластичне,при легкому надавлюванні пальцем набуває первинної форми, некрихке, рівномірно пор

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	3,7	5,4	25,5	143,8
80	4,9	7,2	34,1	191,7
100	6,12	8,99	42,58	239,60

Сінабон з корицею із сметанковим соусом

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60/20	4,25	8,28	27,16	178,52
80/20	5,48	10,07	35,67	226,44
100/20	6,70	11,87	44,19	274,36

Технологічна карта № 07.22

Тост с гороховим пюре і яйцем

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Хліб цільнозерновий	500,0	500,0	75,0	75,0	60,0	60,0	37,5	37,5	50,0	50,0
	Горохове пюре зелене Н/Ф (ТК № 8.29)	300,0	300,0	45,0	45,0	36,0	36,0	22,5	22,5	30,0	30,0
	Яйце куряче (Я)	5 шт	200,0		30,0		24,0		15,0		20,0
	Соус "Вінегрет" (ТК № 10.02) (ГЦ)	30,0	30,0	4,5	4,5	3,6	3,6	2,3	2,3	3,0	3,0
	Вихід готової страви, г	1000		150		120		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: Я - яйця ; (ГЦ) гірчиця;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

На хліб намазати горохове пюре, покласти пів відвареного в круту яйця та полити соусом вінегрет.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації 1-2 год. Температура подачі +10-15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Тост с гороховим пюре і яйцем подають на пиріжковій тарілці.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - відповідає назві страви, тобто форма відповідає шматочку хліба; Смак і запах - смак в міру солоний з ароматом наповнювачів(горохового пюре);

Колір - відповідає сировинному набору;

Консинстенція - ніжна, мяка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
75	6,4	6,7	15,3	154,5
100	8,50	8,88	20,45	206,03
120	10,2	10,7	24,5	247,2
150	12,7	13,3	30,7	309,0

Технологічна карта № 07.23

Вегетаріанський закритий пиріг

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Цибуля свіжа	95,2	80	7,6	6,4	9,5	8,0
2	Морква свіжа	175	120	14,0	9,6	17,5	12,0
3	Часник свіжий	8	5	0,6	0,4	0,8	0,5
5	Олія соняшникова	50	50	4,0	4,0	5,0	5,0
6	Картопля свіжа	580	400	46,4	32,0	58,0	40,0
7	Сочевиця крупа	180	180	14,4	14,4	18,0	18,0
8	Орегано сухий	3,2	3,2	0,3	0,3	0,3	0,3
9	Перець чорний мелений	3,2	3,2	0,3	0,3	0,3	0,3
10	Томатна паста	50	50	4,0	4,0	5,0	5,0
11	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3
	Вихід готової страви, г	1000		80		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Л- лактоза

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Картоплю відварити, додати вершкове масло та зробити пюре. Сочевицю відварити до стану напівготовгості. Часник дуже дрібно подрібнити. Цибулю дрібно нарізати, пасерувати на рослинній олії, додати натерту моркву та пасерувати 5-7 хвилин. Додати томатну пасту, часник, відварену сочевицю та 100 мл. води. Тушкувати декілька хвилин, додати сіль та перець.

Викласти масу в форму, зверху рівномірно розподілити картопляне пюре. Запікати 20-25 хв. при температурі 180 °С до появи скоринки.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Нарізати пиріг на квадрати. Викласти шматок пирога в центр тарілки, довкола посипати сушеним кропом.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд- на поверхні румяна кірочка, без тріщин;

Смак і запах - смак у міру солоний з присмаком пасерованих овочів та ароматом спецій; Колір - колір кірочки золотисий, на розрізі властивий кольору інгредієнтів; Консистенція - мяка, соковита, форма нарізки овочів зберігається.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
80	2,4	10,4	96,4
100	3,02	12,96	120,47

Технологічна карта № 07.24

Пан де калатрава

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Молоко (МП,Л)	667,0	667,0	40,0	40,0	53,4	53,4	66,7	66,7
	Яйця курячі (Я)	1,5 шт	60,0		3,6		4,8		6,0
	Цукор пісок	46,0	46,0	2,8	2,8	3,7	3,7	4,6	4,6
	Хліб пшеничний цільнозерновий (Г)	200,0	200,0	12,0	12,0	16,0	16,0	20,0	20,0
	Кориця мелена	8,5	8,5	0,5	0,5	0,7	0,7	0,9	0,9
	Ванільний цукор	4,0	4,0	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
	Сіль йодована	3,0	3,0	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
	Вихід готової страви, г	1000		60		80		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Я - яйця ; Л- лактоза; Г - глютен.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Зрізати з хліба скоринку. Хлібний м'якуш нарізати на тонкі скибки.

Молоко підігріти, зняти з вогню, ретельно помішуючи, додати яйця, цукор та корицю.

Скибки хліба викласти одним шаром в форму для запікання та залити молочно-яєчною сумішшю.

Запікати в духовій шафі при температурі 180 0С до готовності, коли хліб повністю поглине молоко та на поверхні утвориться золотава скоринка.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації 1-2 год. Температура подачі +10-15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно, порізано відповідно до маси порції.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - на поверхні підрумянена кірочка;

Смак і запах - притаманні батону з ароматом наповнювачів;

Колір - світло-кремовий;

Консинстенція - однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	1,83	1,68	6,49	49,32
80	2,44	2,24	8,65	65,76
100	3,05	2,81	10,81	82,19

Технологічна карта № 08.01

Гречана каша з чебрецем
Категорія: гарніри

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Гречана крупа	476	470	71,4	70,5	57,1	56,4	47,6	47
2	Вода питна	710	710	106,5	106,5	85,2	85,2	71	71
3	Сіль йодована	3	3	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
4	Чебрець сухий (тим'ян сухий)	2	2	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2
5	Масло вершкове (МП, Л)	25	25	3,8	3,8	3,0	3,0	2,5	2,5
Вихід готової страви, г		1000		150		120		100	

Відхилення до маси порції +-3%
Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Л- лактоза;
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Гречану крупу перебирають, відділяють сторонні домішки, промивають декілька разів в холодній воді. В киплячу підсолену воду закладають підготовлену крупу та чебрець і відваріють до готовності
Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °С.
Спосіб реалізації (подання) споживачу
При подачі гречкану кашу полити розтопленим вершковим маслом. Температура подачі +65 С.
Характеристика готової страви
Зовнішній вигляд - крупа повністю розварена
Колір - світло-коричневий
Смак і запах - відаовідають даній крупі із запахом чебрецю
Консистенція - розсипчаста

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,44	2,59	20,05	110,55
120	4,1	3,1	24,1	132,7
150	5,2	3,9	30,1	165,8

Технологічна карта № 08.02

Гречка з томатною пастою
Категорія: гарніри

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Гречана крупа	420	417	21,0	20,9	31,5	31,3	42	41,7
	Томатна паста	100	100	5,0	5,0	7,5	7,5	10	10
	Вода питна	790	790	39,5	39,5	59,3	59,3	79	79
	Вершкове масло (МП, Л)	20	20	1,0	1,0	1,5	1,5	2	2
	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%
Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Л- лактоза;
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Гречану крупу перебирають, відділяють сторонні домішки, промивають декілька разів в холодній воді. В киплячу підсолену воду закладають підготовлену крупу, додають томатну пасту. Відварюють при слабкому кипінні до готовності.
Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °С.
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Подають гречкану кашу на гарнір додавши вершкове масло. Температура подачі +65 °С.
Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - крупа повністю розварена Колір - коричневий з червоним відтінком
Смак і запах - відаповідають даній крупі з присмаком томатів
Консистенція - розсипчаста

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,82	2,18	21,50	114,30
120	4,6	2,6	25,8	137,2
150	5,7	3,3	32,3	171,5

Технологічна карта № 08.03

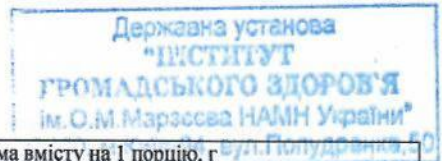


Рис з кмином

Категорія: гарніри

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Крупа рисова	357	357	53,6	53,6	42,8	42,8	35,7	35,7
	Вода питна	750	750	112,5	112,5	90,0	90,0	75	75
	Сіль йодована	3	3	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
	Кмин сухий (зерно)	5	5	0,8	0,8	0,6	0,6	0,5	0,5
	Вершкове масло (МП, Л)	25	25	3,8	3,8	3,0	3,0	2,5	2,5
	Вихід готової страви, г	1000		150		120		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Л- лактоза;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Рис перебирають, промивають декілька раз в холодній воді та закладають у підсолену, киплячу воду і відварюють при слабкому кипінні до готовності. При наявності зайвої води, зливають її, потім додають кмин.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають рис на гарнір, а також для приготування фаршів. Температура подачі +65 С.

Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - рис не розварений, не злипається

Колір - світло-кремовий

Смак і запах - відповідають вареному рису із смаком і запахом кмину

Консистенція - розсипчаста

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,1	2,5	25,1	136,8
120	3,7	3,0	30,2	164,1
150	4,7	3,8	37,7	205,2

Технологічна карта № 08.04

Рис розсипчастий з орегано

Категорія: гарніри

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Крупа рисова	362	357	54,3	53,6	43,4	42,8	36,2	35,7
	Вода питна	750	750	112,5	112,5	90,0	90,0	75,0	75,0
	Сіль йодована	3	3	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
	Вершкове масло (МП, Л)	25	25	3,8	3,8	3,0	3,0	2,5	2,5
	Орегано сушений	5	5	0,8	0,8	0,6	0,6	0,5	0,5
	Вихід готової страви, г	1000		150		120		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Л- лактоза;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Рис перебирають, промивають декілька разів в холодній воді та закладають у підсолену, киплячу воду та відварюють при слабкому кипінні до готовності. При наявності води, зливають її та додають орегано.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають рис на гарнір додавши масло, а також для приготування фаршів. Температура подачі +65 °С.

Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - рис не розварений, не злипається

Колір - світло-кремовий

Смак і запах - відповідають вареному рису із смаком і запахом орегано

Консистенція - розсипчаста

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,1	2,4	25,2	136,3
120	3,7	2,9	30,2	163,6
150	4,6	3,6	37,7	204,5

Технологічна карта № 08.05

Ризотто з зеленим горошком та твердим сиром
Категорія: гарніри

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г									
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Крупа рисова	175	170	43,8	42,5	35,0	34,0	26,3	25,5	21,0	20,4	17,5	17,0
	Цибуля ріпчаста	71,4	60	17,9	15,0	14,3	12,0	10,7	9,0	8,6	7,2	7,1	6,0
	Часник свіжий	12,8	10	3,2	2,5	2,6	2,0	1,9	1,5	1,5	1,2	1,3	1,0
	Олія соняшникова рафінована	30	30	7,5	7,5	6,0	6,0	4,5	4,5	3,6	3,6	3,0	3,0
	Овочевий бульйон н/ф (ТК № 2.15) (С)	627	627	156,8	156,8	125,4	125,4	94,1	94,1	75,2	75,2	62,7	62,7
	Горошок зелений (свіжоморожений)	100	100	25,0	25,0	20,0	20,0	15,0	15,0	12,0	12,0	10,0	10,0
	Сир твердий (МП, Л)	81,5	75	20,4	18,8	16,3	15,0	12,2	11,3	9,8	9,0	8,2	7,5
	Сіль йодована	3	3	0,8	0,8	0,6	0,6	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
	Перець чорний молотий	1	1	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1
Вихід готової страви, г			1000	250		200		150			120		100

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Л- лактоза; С - селера;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлену цибулю і часник дрібно нарізають. Овочевий бульйон або воду розігріті практично до кипіння тримають на плиті на мінімальному вогні.

асерують цибулю і часник у пательні з олією протягом 2-3 хвилин на середньому вогні, поки цибуля не стане прозорою. Додають до пательні рис, добре перемішують і смажать ще 1-2 хвилини.

Після цього поступово додають у ризото гарячий овочевий бульйон або воду. Продовжують підливати рідину невеликими порціями через кожні 2-3 хвилини при постійному помішуванні. Рис повинен приготуватися до стану аль-денте, тобто залишатися трохи твердим всередині. На це може піти до 10-12 хвилин. Коли рис практично готовий, додають заморожений зелений горошок і добре перемішують, прогрівають ще 2 хвилини.

У самому кінці приготування додають тертий твердий сир, щоб він розплавився. Додають сіль і перець за смаком. За консистенцією ризото повинно нагадувати рідку клейку кашу.

Подають відразу після приготування.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають ризотто з горошком на гарнір. Температура подачі +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - зерна частково розварені, не розділяються

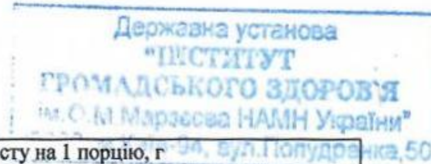
Колір - кремовий з ленетуватим віддітком від горошку

Смак і запах - характерний для каші з даного виду крупи та зеленого горошку

Консистенція - в'язка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	5,1	5,8	21,7	159,0
120	6,1	7,0	26,1	190,8
150	7,6	8,7	32,6	238,4
200	10,1	11,6	43,5	317,9
250	12,7	14,6	54,3	397,4



Технологічна карта № 08.06

Горохове пюре з зеленого гороху
Категорія: гарніри

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Горох зелений сухий	450,0	445,0	67,5	66,8	54,0	53,4	45,0	44,5
	Вода питна	1700,0	1700,0	255,0	255,0	204,0	204,0	170,0	170,0
	Сіль йодована	3,0	3,0	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
	Коріандр мелений	4,0	4,0	0,6	0,6	0,5	0,5	0,4	0,4
	Олія соняшникова рафінована	30	30	4,5	4,5	3,6	3,6	3,0	3,0
Вихід готової страви, г		1000		150		120		100	

Відхилення до маси порції +-3%
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Горох очищують від домішок, промивають, відварюють до готовності та протирають через сито або подрібнюють блендером. Заправляють олією, сіллю та спеціями.
Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °C.
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Подавати порційно.
Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - однорідна маса без грудочок. Колір - зеленуватий
Смак і запах - відповідають продуктам, які входять в дану страву Конситенція - густа однорідна маса

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	8,35	3,47	12,25	144,33
120	10,02	4,16	14,70	173,20
150	12,52	5,20	18,38	216,50

Технологічна карта № 08.07

Лобіо з квасолею
Категорія: гарніри

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто,	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Цибуля ріпчаста	119	100,0	35,7	30,0	29,8	25,0	11,9	10,0
	Квасоля червона відварена (Технологічна карта № 08.09)	500,0	500,0	150,0	150,0	125,0	125,0	50,0	50,0
	Морква столова свіжа до 01.01.	125	100,0	37,5	30,0	31,3	25,0	12,5	10,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	133	100,0	40,0	30,0	33,3	25,0	13,3	10,0
	Томатний сік	300,0	300,0	90,0	90,0	75,0	75,0	30,0	30,0
	Вода питна	300,0	300,0	90,0	90,0	75,0	75,0	30,0	30,0
	Сіль йодована	3,0	3,0	0,9	0,9	0,8	0,8	0,3	0,3
	Олія соняшникова рафінована	18,0	18,0	5,4	5,4	4,5	4,5	1,8	1,8
Вихід готової страви, г		1000		300		250		100	

Відхилення до маси порції +-3%
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Цибулю та моркву очищають, нарізають дрібним кубиком, пасерують на олії, додають відварену квасолю, заливають томатним соком і водою. Тушкують 10-15 хв., доводять до смаку.
Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °C.
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Подавати порційно
Характеристика готової страви
Зовнішній вигляд - квасоля не розварена, зберегла свою форму
Колір - квасоля зберегла червоний колір
Смак і запах - відповідають продуктам, які входять до складу страви.
Контсистенція - квасолі - м'яка, цибулі та моркви - м'яка, соковита

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,92	3,67	13,88	107,14
250	12,3	9,2	34,7	267,9
300	14,7	11,0	41,6	321,4

Технологічна карта № 08.08

Квасоля варена біла
Категорія: гарніри

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто,	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Квасоля біла	450,0	445,0	67,5	66,8	54,0	53,4	45,0	44,5
	Вершкове масло (МП, Л)	20,0	20,0	3,0	3,0	2,4	2,4	2,0	2,0
	Сіль йодована	3,0	3,0	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
	Вихід готової страви, г		1000		150		120		100

Відхилення до маси порції +-3%
Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Л- лактоза;
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Квасолю перебирають, відділяють сміття, промивають в холодній воді. Замочують в холодній воді на 5-8 годин. Перед варінням воду зливають і заливають новою водою в пропорціях 1:2. Варять при слабкому кипінні під закритою кришкою до повної готовності. В кінці варки додають сіль. Після відварювання додають вершкове масло.
Термін придатності до споживання та умови зберігання
Напівфабрикат зберігають 2 години після приготування. Спосіб реалізації (подання) споживачу Використовують для приготування страв.
Характеристика готової страви
Зовнішній вигляд - квасоля не розварена, повністю набухла.
Колір - кремовий
Смак і запах - властиві смаку та запаху бобових
Контсистенція - зерна квасолі м'які

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	7,04	3,66	16,94	130,80
120	8,4	4,4	20,3	157,0
150	10,6	5,5	25,4	196,2

Технологічна карта № 08.09

Квасоля червона варена
Категорія: гарніри

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Квасоля червона	500,0	495,0	75,0	74,3	60,0	59,4	50,0	49,5
	Вершкове масло (МП, Л)	40,0	40,0	6,0	6,0	4,8	4,8	4,0	4,0
	Сіль йодована	3,0	3,0	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
	Вихід готової страви, г	1000		150		120		100	

Відхилення до маси порції +-3%
Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Л- лактоза;
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно- правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Квасолю перебирають, відділяють сміття, промивають в холодній воді. Замочують в холодній воді на 5-8 годин. Перед варінням воду зливають і заливають новою водою в пропорціях 1:2. Варять при слабкому кипінні під закритою кришкою до повної готовності. В кінці варки додають сіль. Після відварювання додють вершкове масло.
Термін придатності до споживання та умови зберігання
Напівфабрикат зберігають 2 години після приготування.
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Використовують для приготування страв.
Характеристика готової страви
Зовнішній вигляд - квасоля не розварена, повністю набухла. Колір - бордово-коричневий
Смак і запах - властиві смаку та запаху бобових
Контсистенція - зерна квасолі м'які

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	8,74	3,66	22,84	155,70
120	10,9	4,6	28,6	194,6
150	13,1	5,49	34,26	233,55

Технологічна карта № 08.10

Товчанка
Категорія: гарніри

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	660	494,8	99,0	74,2	79,2	59,4	66,0	49,5
	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	707	494,8	106,0	74,2	84,8	59,4	70,7	49,5
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	761	494,8	114,2	74,2	91,3	59,4	76,1	49,5
	Картопля свіжа з 01.03.	825	494,8	123,7	74,2	99,0	59,4	82,5	49,5
	Квасоля суха	40,8	40,0	6,1	6,0	4,9	4,8	4,1	4,0
	Вода для варки квасолі	120,0	120,0	18,0	18,0	14,4	14,4	12,0	12,0
	Горох лущений	40,8	40,0	6,1	6,0	4,9	4,8	4,1	4,0
	Вода для варки гороху	120,0	120,0	18,0	18,0	14,4	14,4	12,0	12,0
	Цибуля ріпчаста	238	200,0	35,7	30,0	28,6	24,0	23,8	20,0
	Олія соняшникова рафінована	20,0	20,0	3,0	3,0	2,4	2,4	2,0	2,0
	Сіль йодована	3,0	3,0	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
	Кріп сухий	5,0	5,0	0,8	0,8	0,6	0,6	0,5	0,5
	Вихід готової страви, г		1000		150		120		100

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Квасолю замочують на ніч у воді. Цибулю нарізають дрібними кубиками, пасерують на олії. Окремо відварюють до готовності підготовлену та нарізану на невеликі шматочки картоплю, квасолю та горох. Картоплю, горох та частину квасолі перетерають на пюре.

Всі інгредієнти змішують, перед подачею прикрашають сухим кропом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подається порційно

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - однорідна маса з часточками непротертої квасолі

Колір - кремовий

Смак і запах - відповідають продуктам, які входять в дану страву

Консистенція - м'яка, соковита

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,8	4,1	10,6	88,6
120	2,17	4,93	12,74	106,37
150	1,8	4,1	10,6	88,6

Технологічна карта № 08.11

Ньокі (картопляні галушки)
Категорія: гарніри

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	825	619,0	123,8	92,9	99,0	74,3	82,5	61,9
	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	884	619,0	132,6	92,9	106,1	74,3	88,4	61,9
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	952	619,0	142,8	92,9	114,3	74,3	95,2	61,9
	Картопля свіжа з 01.03. по 01.09	1032	619,0	154,8	92,9	123,8	74,3	103,2	61,9
	Маса вареної картоплі		600,0		90,0		72,0		60,0
	Борошно пшеничне в/г (Г)	300,0	300,0	45,0	45,0	36,0	36,0	30,0	30,0
	Яйця курячі (Я)	2 шт	80,0		12,0		9,6		8,0
	Вода	50,0	50,0	7,5	7,5	6,0	6,0	5,0	5,0
	Сіль йодована	3,0	3,0	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
	Вершкове масло (МП, Л)	20	20	1,6	1,6	1,6	1,6	2,0	2,0
	Вихід готової страви, г		1000		150		120		100

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : МП - молочні продкукти, Я - яйця; Л- лактоза; Г - глютен.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Картоплю очищають, відварюють та перетирають до пюреподібного стану. Додають до товченої картоплі борошно, яйця, сіль і добре перемішують. Формують невеличкі кульки діаметром 2 см. та злегка притискають зверху виделкою. Відварюють до готовності в підсоленій киплячій воді протягом 5 хв. Готові ньокі заправити вершковим маслом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають ньокі картопляні на гарнір. Температура подачі +65 С.

Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - однакової форми, нерозварені

Колір - кремовий

Смак і запах - відповідають продуктам, які входять до складу страви.

Консистенція - м'яка, пружна

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	5,12	4,64	39,19	206,09
120	6,40	5,80	48,99	257,61
150	4,27	3,87	32,66	171,74

Технологічна карта № 08.12

Відварена картопля з вершковим маслом

Категорія: гарніри

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	1347	1010,0	202,0	151,5	161,6	121,2	134,7	101,0
	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	1443	1010,0	216,4	151,5	173,1	121,2	144,3	101,0
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	1554	1010,0	233,1	151,5	186,5	121,2	155,4	101,0
	Картопля свіжа з 01.03. по 01.09	1683	1010,0	252,5	151,5	202,0	121,2	168,3	101,0
	Сіль йодована	3,0	3,0	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
	Масло вершкове (МП, Л)	30	30	4,5	4,5	3,6	3,6	3,0	3,0
	Кріп сушений	1	1	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1
	Кріп свіжий	34	25	5,1	3,8	4,1	3,0	3,4	2,5
Вихід готової страви, г		1000		150		120		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Л- лактоза;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно- правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Обчищену картплю нарізають на невеликі часточки та відварюють у підсоленій воді до готовності. Воду зливають та додають масло вершкове, посипають нарізаним свіжим або сухим кропом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65°С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відварену картоплю посипати нарізаним кропом свіжим або сухим

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - картопля нерозварена, часточки однакові за роззміром Колір - від білого до світло-кремового

Смак і запах - свіжозвареної картоплі. Смак у міру солоний.

Консистенція - розсипчаста або помірно міцна

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,8	6,3	15,6	126,2
120	2,2	7,5	18,8	151,4
150	2,7	9,4	23,5	189,3

Технологічна карта № 08.13

Картопляне пюре з орегано

Категорія: гарніри

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	1140	855	171,0	128,3	136,8	102,6	114,0	85,5
	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	1221	855	183,2	128,3	146,6	102,6	122,1	85,5
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	1315	855	197,3	128,3	157,8	102,6	131,5	85,5
	Картопля свіжа з 01.03. по 01.09	1425	855	213,8	128,3	171,0	102,6	142,5	85,5
	Орегано сухий	2,5	2,5	0,4	0,4	0,3	0,3	0,3	0,3
	Масло вершкове (МП, Л)	20	20	3,0	3,0	2,4	2,4	2,0	2,0
	Молоко (МП, Л)	150	150	22,5	22,5	18,0	18,0	15,0	15,0
	Сіль йодована	3	3	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		150		120		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Л- лактоза;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Обчищають однакові за розміром бульби картоплі і заливають гарячою водою, додають сіль, закривають кришкою і відварюють до готовності. Після чого зайву воду зливають, картоплю підсушують. Варену гарячу картоплю перетирають у протирочній машині. Температура протирання картоплі повинна бути не нижче 80 °С, інакше картопляне пюре буде тягучим, що різко погіршить його смак і зовнішній вигляд. У гарячу протерту картоплю влиають при безперервному помішуванні в два- три прийоми гаряче кип'ячене молоко, вершкове масло та орегано. Суміш збивають до отримання пишної однорідної маси.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають картопляне пюре на гарнір поливши вершковим маслом. Температура подачі +65 °С.

Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - однорідна маса, без грудочок Колір - білий або жовтуватий

Смак і запах - відповідають продуктам, які входять до складу страви з запахом орегано . Смак у міру солоний

Консистенція - густа, пишна, однорідна, без не протертих шматочків картоплі

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,36	6,18	17,59	135,51
120	2,84	7,42	21,11	162,62
150	3,54	9,27	26,39	203,27

Технологічна карта № 08.14



Овочі припушені з соусом "Бешамель
Категорія: гарніри

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Морква столова свіжа до 01.01.	500	400,0	75,0	60,0	60,0	48,0	50,0	40,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	533	400,0	80,0	60,0	64,0	48,0	53,3	40,0
	Горошок зелений свіжоморожений	300,0	300,0	45,0	45,0	36,0	36,0	30,0	30,0
	Капуста білокочанна свіжа	250,0	200,0	37,5	30,0	30,0	24,0	25,0	20,0
	Соус "Бешамель" (МП, Г, Л) (ТК № 10.03)	250,0	250,0	37,5	37,5	30,0	30,0	25,0	25,0
	Сіль йодована	3,0	3,0	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
Вихід готової страви, г			1000		150		120		100

Відхилення до маси порції +-3%
Наявність харчових алергенів у страві : МП - молочні продкукти, Л- лактоза; Г - глютен.
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Підготовлену моркву нарізають кубиком, білокачанну капусту шашками. Овочі припускають з зеленим горошком до напівготовності та заливають соусом "Бешамель", додають сіль і доводять до готовності протягом 3-5 хв.
Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °С.
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Подавати порційно.
Характеристика готової страви
Зовнішній вигляд - овочі не розварені, зберегли форму нарізки після приготування.
Колір - овочі зберегли свій колір після приготування
Смак і запах - відповідають продуктам, які входять в дану страву
Консистенція - консистенція соусу однорідна, без комочків, овочів- м'яка, соковита

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,1	2,7	7,7	73,6
120	4,88	3,28	9,29	88,37
150	6,11	4,10	11,62	110,46

Технологічна карта № 08.15

Кускус розсипчастий
Категорія: гарніри

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Кускус	490	490	73,5	73,5	58,8	58,8	49,0	49,0
	Вода питна	490	490	73,5	73,5	58,8	58,8	49,0	49,0
	М'ята суха	2	2	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2
	Сіль йодована	3	3	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
	Вершкове масло (МП, Л)	25	25	3,8	3,8	3,0	3,0	2,5	2,5
Вихід готової страви, г		1000		150		120		100	

Відхилення до маси порції +-3%
Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Л- лактоза;
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Кус-кус змішують з сіллю та сухою м'ятою. В киплячу воду всипають підготовлену крупу, доводять до кипіння, виключають та залишають в посудині з щільно накритою кришкою на 15 хв. Додають вершкове масло.
Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °С.
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Подають кускус з овочами на гарнір . Температура подачі +65 °С.
Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - крупа повністю розварена
Колір - жовтуватий
Смак і запах - відаовідають даній крупі із запахом м'яти
Консистенція - кус-кус набухлий, розсипчастий

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,9	2,2	22,0	130,1
120	4,7	2,6	26,4	156,1
150	5,8	3,3	33,0	195,1

Технологічна карта № 08.16

Овочева паелья з куркумою (морква, цибуля)
Категорія: гарніри

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Овочевий бульйон н/ф (ТК № 2.15) (С)	700	700	105,0	105,0	84,0	84,0	70	70
	Олія соняшникова рафінована	20	20	3,0	3,0	2,4	2,4	2	2
	Морква столова свіжа до 01.01.	125	100	18,8	15,0	15,0	12,0	12,5	10
	Морква столова свіжа з 01.01.	133	100	20,0	15,0	16,0	12,0	13,3	10
	Цибуля ріпчаста	119	100	17,9	15,0	14,3	12,0	11,9	10
	Крупа рисова	300	300	45,0	45,0	36,0	36,0	30	30
	Куркума мелена	6	6	0,9	0,9	0,7	0,7	0,6	0,6
	Масло вершкове (МП, Л)	15	15	2,3	2,3	1,8	1,8	1,5	1,5
	Томатна паста	50	50	2,5	2,5	3,8	3,8	5	5
	Сіль йодована	3	3	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		150		120		100	

Відхилення до маси порції +-3%
Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Л- лактоза; С - селера;
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Підготовлену цибулю та моркву натирають на терці, пасерують на олії та додають томатну пасту. Додають попередньо перебраний, промитий декілька разів в холодній воді рис, куркуму, сіль та овочевий бульйон. Відварюють до готовності при слабкому кипінні, в кінці приготування додають вершкове масло.
Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °С.
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Подають паелью з овочами на гарнір порційно. Температура подачі +65 °С..
Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - рис не розварений, не злипається
Колір - кремовий з червоним відтінком
Смак і запах - відповідають продуктам, які входять до складу страви
Консистенція - овочі добре розварені, але зберегли свою форму, рис розварений в'язкий

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,9	3,6	22,1	133,8
120	3,5	4,4	26,5	160,6
150	4,4	5,4	33,1	200,7

Технологічна карта № 08.17

Овочеве соте
Категорія: гарніри

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Кабачок свіжий	447,8	300	67,2	45,0	53,7	36,0	44,8	30,0
	Баклажан свіжий	333,3	250	50,0	37,5	40,0	30,0	33,3	25,0
	Перець солодкий свіжий	333,3	250	50,0	37,5	40,0	30,0	33,3	25,0
	Морква столова свіжа до 01.01.	150	120	22,5	18,0	18,0	14,4	15,0	12,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	160	120	24,0	18,0	19,2	14,4	16,0	12,0
	Цибуля ріпчаста	174	150	26,1	22,5	20,9	18,0	17,4	15,0
	Томати теплично-парникові свіжі	153,1	150	23,0	22,5	18,4	18,0	15,3	15,0
6	Томати грунтові свіжі	176,5	150	26,5	22,5	21,2	18,0	17,6	15,0
	Олія соняшникова рафінована	50	50	7,5	7,5	6,0	6,0	5,0	5,0
	Петрушка свіжа	135,1	100	20,3	15,0	16,2	12,0	13,5	10,0
	Базилік сухий	3	3	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
10	Сіль йодована	3	3	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		150		120		100	

Відхилення до маси порції +-3%
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Підготавлені баклажани, нарізають на кубики та замочують у підсоленій воді на 20 хв, після чого дістають з води і дають їм зтекти. Кабачки, томати, перець солодкий миють та нарізають кубиками. Моркву та цибулю нарізають кубиками або натирають на крупній терці, пасерують з частиною олії. Всі овочі з'єднують на деко, додають сіль, решту олії та сухий базилік. Запікають в духовій шафі до готовності при температурі 180 °С.
Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °С.
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Подають овочеве соте як на гарнір посипавши дрібно нарізаною петрушкою, так і як теплий салат. Температура подачі +65 °С.
Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - овочі зберегли форму нарізки
Колір - відповідає овочам, які входять до страви
Смак і запах - відповідають продуктам, які входять до складу страви із запахом базиліку.
Консистенція - соковита, м'яка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,7	5,5	6,7	84,8
120	2,0	6,6	8,1	101,7
150	2,5	8,3	10,1	127,1

Технологічна карта № 08.18

Овочеве соте "Літне"
Категорія: гарніри

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Кабачок свіжий	671,6	450	100,7	67,5	80,6	54,0	67,2	45,0
	Перець солодкий свіжий	333,3	250	50,0	37,5	40,0	30,0	33,3	25,0
	Морква столова свіжа до 01.01.	250	200	37,5	30,0	30,0	24,0	25,0	20,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	267	200	40,0	30,0	32,0	24,0	26,7	20,0
	Цибуля ріпчаста	174	150	26,1	22,5	20,9	18,0	17,4	15,0
	Томати теплично-парникові свіжі	153,1	150	23,0	22,5	18,4	18,0	15,3	15,0
5	Томати грунтові свіжі	176,5	150	26,5	22,5	21,2	18,0	17,6	15,0
	Олія соняшникова рафінована	50	50	7,5	7,5	6,0	6,0	5,0	5,0
	Петрушка свіжа	135,1	100	20,3	15,0	16,2	12,0	13,5	10,0
	Базилік сухий	3	3	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
	Сіль йодована	3	3	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
	Вихід готової страви, г	1000		150		120		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Кабачки, томати, перець солодкий миють, нарізають кубиками. Моркву та цибулю нарізають кубиками або натирають на крупній терці, пасерують з частиною олії. Всі овочі з'єднують на деко, додають сіль, решту олії та сухий базилік. Запікають в духовій шафі до готовності при температурі 180 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають овочеве соте як на гарнір посипавши дрібно нарізаною петрушкою, так і як теплий салат. Температура подачі +65 °С.

Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - овочі зберегли форму нарізки

Колір - відповідає овочам, які входять до страви

Смак і запах - відповідають продуктам, які входять до складу страви із запахом базиліку.

Консистенція

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,7	5,5	6,7	84,8
120	2,0	6,6	8,1	101,7
150	2,5	8,3	10,1	127,1

Технологічна карта № 08.19

Овочеве рагу з зеленим горошком
Категорія: гарніри

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Кабачок свіжий	149,3	100	22,4	15,0	29,9	20,0	37,3	25,0	14,9	10,0
	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	547	410	82,0	61,5	109,3	82,0	136,7	102,5	54,7	41,0
	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	586	410	87,9	61,5	117,1	82,0	146,4	102,5	58,6	41,0
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	631	410	94,6	61,5	126,2	82,0	157,7	102,5	63,1	41,0
	Картопля свіжа з 01.03. по 01.09	683	410	102,5	61,5	136,7	82,0	170,8	102,5	68,3	41,0
	Перець солодкий свіжий	125	100	18,8	15,0	25,0	20,0	31,3	25,0	12,5	10,0
	Морква столова свіжа до 01.01.	125	100	18,8	15,0	25,0	20,0	31,3	25,0	12,5	10,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	133	100	20,0	15,0	26,7	20,0	33,3	25,0	13,3	10,0
	Цибуля ріпчаста	60	50	8,9	7,5	11,9	10,0	14,9	12,5	6,0	5,0
	Горошок свіжоморожений	150	150	22,5	22,5	30,0	30,0	37,5	37,5	15,0	15,0
	Томатна паста	30	30	4,5	4,5	6,0	6,0	7,5	7,5	3,0	3,0
	Олія соняшникова рафінована	50	50	7,5	7,5	10,0	10,0	12,5	12,5	5,0	5,0
	Петрушка свіжа	27	20	4,1	3,0	5,4	4,0	6,8	5,0	2,7	2,0
10	Хмелі-сунелі	3	3	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8	0,3	0,3
11	Сіль йодована	3	3	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8	0,3	0,3
	12 Вода питна	200	200	30,0	30,0	40,0	40,0	50,0	50,0	20,0	20,0
	Вихід готової страви, г	1000		150		200		250		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлену картоплю нарізають кубиками. Кабачки, перець солодкий миють, нарізають кубиками. Моркву та цибулю нарізають кубиками або натирають на крупній терці, пасерують з частиною олії разом з томатною пастою. Всі овочі з'єднують на деко, додають горошок свіжоморожений, сіль, решту олії та хмелі-сунелі, воду і тушкують в духовій шафі до готовності при температурі 180 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають овочеве рагу з горошком на гарнір посипавши дрібно нарізаною петрушкою. Температура подачі +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - овочі зберегли форму нарізки

Колір - відповідає овочам, які входять до страви

Смак і запах - відповідають продуктам, які входять до складу страви.

Консистенція - овочів - м’яка, соковита

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,6	7,3	10,5	118,1
150	3,9	11,0	15,8	177,2
200	5,1	14,6	21,0	236,3
250	6,4	18,3	26,3	295,3

Технологічна карта № 08.20

Кабачки в панірувальних сухарях
Категорія: гарніри

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Кабачок свіжий	1194,0	800	179,1	120,0	143,3	96,0	119,4	80,0
	Панірувальні сухарі (Г)	120	120	18,0	18,0	14,4	14,4	12,0	12,0
	Сир твердий (МП, Л)	163,0	150	24,5	22,5	19,6	18,0	16,3	15,0
	Яйця курячі (Я)	2 шт	80		12,0		9,6		8,0
	Борошно пшеничне цільнозернове (Г)	100	100	15,0	15,0	12,0	12,0	10,0	10,0
	Олія соняшникова рафінована	20	20	3,0	3,0	2,4	2,4	2,0	2,0
	Вода питна	37,8	30	5,7	4,5	4,5	3,6	3,8	3,0
	Вихід готової страви, г	1000		150		120		100	

Відхилення до маси порції +-3%
Наявність харчових алергенів у страві : МП - молочні продкукти, Я - яйця; Л- лактоза; Г - глютен.
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Кабачки миють і нарізають на стіки - прямокутники, товщиною 1,5-2 см. Нарізані кабачки спочатку панірують в просіяному борошні, потім у яйцях збитих з водою, після чого панірують у сухарях змішаних з тертим сиром. Викладають запаніровані кабачки на деко, яке змащене олією і запікають до утворення золотистої кірочки при температурі 180 °С.
Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °С.
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Подають кабачки в паніровці на гарнір. Температура подачі +65 °С.
Характеристика готової страви
Зовнішній вигляд - паніровка міцно тримається на шматочках кабачків
Колір - золотистий
Смак і запах - відповідають продуктам, які входять до складу страви Консистенція - м'яка, кірочка – хрумка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	7,6	7,6	20,1	173,8
120	9,1	9,1	24,1	208,6
150	11,3	11,4	30,1	260,7

Технологічна карта № 08.21

Пшоняна каша з квашеною капустою
Категорія: гарніри

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Крупа пшоняна	316,0	310,0	47,4	46,5	56,9	55,8	31,6	31,0
	Вода питна	560,0	560,0	84,0	84,0	100,8	100,8	56,0	56,0
	Масло вершкове (МП, Л)	20,0	20,0	3,0	3,0	3,6	3,6	2,0	2,0
	Сіль йодована	3,0	3,0	0,5	0,5	0,5	0,5	0,3	0,3
	Капуста квашена	207,1	205,0	31,1	30,8	37,3	36,9	20,7	20,5
	Імбир сушений	20,0	20,0	3,0	3,0	3,6	3,6	2,0	2,0
	Перець чорний мелений	2,0	2,0	0,3	0,3	0,4	0,4	0,2	0,2
	Вихід готової страви, г	1000		150		180		100	

Відхилення до маси порції +-3%
Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Л- лактоза;
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно- правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Пшоняну крупу промивають спочатку кілька разів теплою водою (40-50 °С) потім гарячою (60-70 °С) і варять пшоняну кашу на воді. Готову кашу змішують з квашеною капустою попередньо дрібно нашаткованою та промитою кип'яченою водою. Додають вершкове масло, імбир сушений, перець чорний, сіль та тушкують протягом 3-5 хв.
Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °С.
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Подавати порційно.
Характеристика готової страви
Зовнішній вигляд - пшоно повністю розварене, капуста зберегла свою форму
Колір - кремовий
Смак і запах - відповідають продуктам, які входять в дану страву
Костистенція - в'язка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,3	2,7	25,3	143,6
150	6,43	3,99	37,89	215,40
180	7,71	4,79	45,46	258,47

Технологічна карта № 08.22

Горохове пюре з чорносливом
Категорія: гарніри

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Горох жовтий сушений	300,0	295,0	45,0	44,3	36,0	35,4	30,0	29,5
	Сіль йодована	3,0	3,0	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
	Вода питна	1200,0	200,0	80,0	80,0	44,0	44,0	20,0	20,0
	Чорнослив без кісточки	25,0	25,0	3,8	3,8	3,0	3,0	2,5	2,5
	Вершкове масло (МП, Л)	30,0	30,0	4,5	4,5	3,6	3,6	3,0	3,0
Вихід готової страви, г		1000		150		120		100	

Відхилення до маси порції +-3%
Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Л- лактоза;
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Горох очищують від домішок, промивають, відварюють до готовності. Чорнослив без кісточок промивають, замочують, відварюють до готовності та перетирають через сито або подрібнюють блендером разом з відвареним горохом, додають сіль та заправляють олією та вершковим маслом.
Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування.Температура подачі +65 °С.
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Подавати порційно.
Характеристика готової страви
Зовнішній вигляд - однорідна маса.
Колір - темно-кремовий
Смак і запах - смак властивий гороху та чорносливу, кисло-солодкий, помірно-солоний
Контсистенція - однорідна маса без грудочок

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	8,40	2,79	14,11	145,49
120	10,07	3,35	16,93	174,59
150	12,59	4,18	21,16	218,24

Технологічна карта № 08.23

Кускус (розсипчастий) з овочами
Категорія: гарніри

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Кускус	400	400	80,0	80,0	60,0	60,0	40,0	40,0
	Вода питна	400	400	80,0	80,0	60,0	60,0	40,0	40,0
	М'ята суха	2	2	0,4	0,4	0,3	0,3	0,2	0,2
	Сіль йодована	2	2	0,4	0,4	0,3	0,3	0,2	0,2
	Олія соняшникова	30	30	6,0	6,0	4,5	4,5	3,0	3,0
	Буряк столовий свіжий до 01.01.	125	100	25,0	20,0	18,8	15,0	12,5	10,0
	Буряк столовий свіжий з 01.01.	133	100	26,7	20,0	20,0	15,0	13,3	10,0
	Морква свіжа	135	100	27,0	20,0	20,3	15,0	13,5	10,0
	Квашений огірок/помідор	60	50	12,0	10,0	9,0	7,5	6,0	5,0
Вихід готової страви, г		1000		200		150		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Кус-кус змішують з сіллю, сухою м'ятою та олією. В киплячу воду всипають підготовлену крупу, доводять до кипіння та додають попередньо натерті на крупній терці та протушковані буряк і моркву. Отриману суміш залишають у посудині з щільно накритою кришкою на 15 хв. При подачі зверху кус-кус прикрашають нарізаними скибочками квашених огірків або помідорів, що нарізані дольками.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65°С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають кускус з овочами на гарнір. Температура подачі +65 С.

Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - крупа добре розварена

Колір - малиновий

Смак і запах - відповідають продуктам, які входять до складу страви із запахом м'яти. Консистенція - *кус-кус набухлий, розсипчастий*

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,9	3,2	21,9	145,6
150	5,8	4,8	32,8	218,3
200	7,7	6,4	43,8	291,1

Технологічна карта № 08.24

Галушки (Г, МП, Л, Я)
Категорія: гарніри

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно пшеничне цільнозернове (Г)	630,0	630,0	94,5	94,5	75,6	75,6	63,0	63,0
2	Вода питна	315,0	315,0	47,3	47,3	37,8	37,8	31,5	31,5
3	Яйце куряче (Я)	1,5 шт	60,0		9,0		7,2		6,0
4	Сіль йодована	3,0	3,0	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
5	Сода харчова	6,0	6,0	0,9	0,9	0,7	0,7	0,6	0,6
5	Вершкове масло (МП, Л)	20	20	3,0	3,0	2,4	2,4	2,0	2,0
Вихід готової страви, г		1000		150		120		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : МП - молочні продкукти, Я - яйця; Л- лактоза; Г - глютен.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Змішують всі інгредієнти, замішують круте тісто. Розкачують його в жгут діаметром 1-2 см та нарізають галушки вагою по 10 гр. Відваріють в киплячій підсоленій воді. Готові галушки додають в суп з галушками або використовують, як гарнір. Галушки для гарніру змастити вершковим маслом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Використовувати зразу після приготування

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Тісто формують у жгут нарізають порційно і відварюють. Варені галушки подають, як гарнір або використовують для супу з галушками.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - тісто еластичне, без комочків борошн, не прилипає до рук та столешні

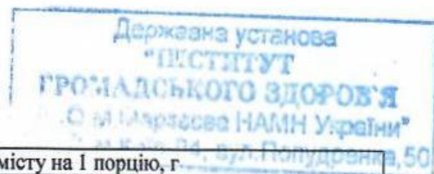
Колір - кремовий

Смак і запах - відповідають продуктам, які входять до складу страви.

Консистенція - еластична, пружна

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
120	8,70	3,36	56,18	275,36
150	10,88	4,20	70,23	344,21
100	7,25	2,80	46,82	229,47



Технологічна карта № 08.25

Булгур
Категорія: гарніри

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Булгур (Г)	400	400	60,0	60,0	48,0	48,0	40	40
	Вода питна	720	720	108,0	108,0	86,4	86,4	72	72
	Сіль йодована	3	3	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
	Олія соняшникова	30	30	4,5	4,5	3,6	3,6	3	3
Вихід готової страви, г		1000		150		120		100	

Відхилення до маси порції +-3%
Наявність харчових алергенів у страві : Г - глютен.
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Крупу булгур промивають та засипають у киплячу, підсолену воду. Після закипання зменшують нагрів, додають олію і відварюють до готовності.
Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °C.
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Подають порційно. Температура подачі +65 °C.
Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - крупа добре розварена, не злипається
Колір - золотистий
Смак і запах - запах відвареної крупи булгур, смак вміру солоний.
Консистенція - розсипчаста

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,1	3,2	18,6	110,0
120	3,7	3,8	22,3	132,0
150	4,7	4,8	27,9	165,0

Технологічна карта № 08.26

Каша пшенична
Категорія: гарніри

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Крупа пшенична (Г)	400	400	60,0	60,0	48,0	48,0	40	40
	Вода питна	720	720	108,0	108,0	86,4	86,4	72	72
	Вершкове масло (МП, Л)	20	20	3,0	3,0	2,4	2,4	2	2
	Сіль йодована	3	3	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		150		120		100	

Відхилення до маси порції +-3%
Наявність харчових алергенів у страві : МП - молочні продкукти; Л- лактоза; Г - глютен.
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Крупу пшеничну перебирають, відділяють сторонні домішки, промивають декілька разів в холодній воді. У киплячу підсолену воду закладають крупу, відваріють протягом 25 хв. до повної готовності.
Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °C.
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Подають пшеничну кашу на гарнір, поливши вершковим маслом. Температура подачі +65 °C.
Характеристика готової страви
Зовнішній вигляд - крупа добре розварена, тримається на тарілці гіркою
Колір - світло-сірий
Смак і запах - смак та запах відвареної пшеничної крупи
Консистенція - в'язка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,02	1,98	21,02	119,40
120	4,8	2,4	25,2	143,3
150	6,0	3,0	31,5	179,1

Технологічна карта № 08.27

Сочевиця зі спеціями
Категорія: гарніри

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Сочевиця червона/зелена крупа	485,0	480,0	72,8	72,0	58,2	57,6	48,5	48
	Вода питна	500,0	500,0	75,0	75,0	60,0	60,0	50	50
	Сіль йодована	3,0	3,0	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
	Вершкове масло (МП, Л)	20,0	20,0	3,0	3,0	2,4	2,4	2	2
	Аніс	3,0	3,0	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
	Кориця мелена	3,0	3,0	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		150		120		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Л- лактоза;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Сочевицю перебирають, промивають і замочують у холодній воді на 1 год. Після цього поміщають сочевицю в каструлю і заливають водою, додають сіль та ставлять на сильний нагрів для швидкого закипання. Коли вода закипить, зменшують нагрів до середнього рівня і відварюють до готовності близько 20-25 хвилин. За 5-10 хв. до кінця варіння до сочевиці додають аніс та корицю. За допомогою друшляка із сочевиці зливають зайву воду, повертають масу в каструлю та додають рослинну олію.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають сочевицю на гарнір додавши вершкове масло Температура подачі +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - сочевиця після варіння добре набухла, зберегла свою форму

Колір - відповідає виду сочевиці

Смак і запах - відповідають даному виду бобових із запахом анісу та кориці

Консистенція - в'язка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	11,7	2,0	24,9	154,1
120	14,0	2,4	29,8	184,9
150	17,5	3,1	37,3	231,2

Технологічна карта № 08.28

Банош
Категорія: гарніри

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Крупа кукурудзяна	333	333	50,0	50,0	40,0	40,0	33,3	33,3
	Молоко 2,5% (МП, Л)	400	400	60,0	60,0	48,0	48,0	40,0	40,0
	Вода питна	350	350	52,5	52,5	42,0	42,0	35,0	35,0
	Сіль йодована	3	3	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
	Масло вершкове (МП, Л)	25	25	3,8	3,8	3,0	3,0	2,5	2,5
Вихід готової страви, г			1000		150		120		100

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Л- лактоза;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Всі інгедієнти змішують в деко та доводять до готовності в духовій шафі при температурі 180 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають банош на гарнір. Температура подачі +65 °С.

Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - каша тримається на тарілці гіркою

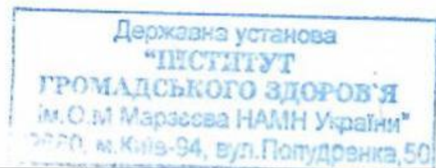
Колір - золотистий

Смак і запах - у міру солоний з присмаком кукурудзяної крупи.

Консистенція - в'язка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,0	3,3	27,5	161,2
120	4,8	4,0	33,1	193,5
150	6,0	5,0	41,3	241,8



Технологічна карта № 08.29

Горохове пюре жовте Н/Ф

Категорія: гарніри

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Горох жовтий сушений	300,0	295,0	60,0	59,0	45,0	44,3	30,0	29,5
	Вода питна	1200,0	1200,0	240,0	240,0	180,0	180,0	120,0	120,0
Вихід готової страви, г		1000		200		150		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Горох очищують від домішок, промивають, відварюють до готовності. Відварений горох подрібнюють блендером до пюре подібної маси.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування.Температура подачі +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Пюре використовують для приготування перших страв

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - однорідна маса.

Колір - темно-кремовий

Смак і запах - смак властивий гороху

Контсистенція - однорідна маса без грудочок

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	8,30	0,40	12,20	116,00
150	12,45	0,60	18,30	174,00
200	16,60	0,80	24,40	232,00



Технологічна карта № 9.01

Бісквіт банановий безглютеновий

Категорія: Борошняні кондитерські вироби (безглютенові)

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно нутове	170,0	170,0	10,2	10,2	13,6	13,6	17,0	17,0
2	Борошно рисове	170,0	170,0	10,2	10,2	13,6	13,6	17,0	17,0
3	Тапіока	55,0	55,0	3,3	3,3	4,4	4,4	5,5	5,5
4	Какао-порошок	25,0	25,0	1,5	1,5	2,0	2,0	2,5	2,5
5	Яйця курячі (Я)	10	400,0	0,6	24,0	0,8	32,0	1,0	40,0
6	Банани	750,0	450,0	45,0	27,0	60,0	36,0	75,0	45,0
7	Цукор білий кристалічний	50,0	50,0	3,0	3,0	4,0	4,0	5,0	5,0
8	Сіль йодована	3,0	3,0	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід готових виробів, г		1000		60		80		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: Я - яйця;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогамчинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування виробу

Очищений банан збивають в пюре. Яйця змішують з сіллю та цукром, нагрівають до температури 45-50°С і збивають до збільшення об'єму в 2-3 рази. З'єднують яєчну суміш з банановим пюре, продовжують збивати до пишної однорідної маси. Потім додають підготовлену суміш двох видів просіяного борошна, тапіоки і какао- порошку, швидко замішують тісто, намагаючись не порушувати структури яєчної піни. Консистенція тіста як густа сметана. Тісто не підлягає зберіганню, тому одразу ж випікається. Тісто наливають у застелене пергаментом деко на 2/3 його висоти і випікають 25 хв при температурі 180°С. Після випікання бісквіт охолоджують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання Термін придатності готового виробу - 1-2 год. Температура приподаванні +10-15°С.

Спосіб реалізації (поданняспоживачу

Після випікання та охолодження бісквіт нарізають на квадратні шматки масою по 60-80 г. Подають порціюбісквіту на десертній мілкій чи пиріжковій тарілці, поливаючи ягідним або сметанковим соусом.

Характеристика готового виробуЗовнішній вигляд:

форма - квадратної форми шматок бісквіту, без пошкоджень, з рівними зрізами;

поверхня - шорсткувата, злегка бугриста. Допустимі поодинокі не розтріскані пухирці та наявністьмілких тріщин;

колір - від світло-жовтого до світло-коричневого, без підгорілості.

Вид в розрізі. Не крихкий, добре пропечений, пористий, без закалу та слідів непромісу, при просочуванні соусом не втрачає форми.

Смак і запах. Приємні, характерні бісквіту відповідно до рецептури, без стороннього присмаку тазапаху.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНАТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ1 ПОРЦІЇ:				
Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	7,00	3,44	27,59	164,63
80	9,33	4,59	36,79	219,51
100	11,66	5,74	45,98	274,39

Технологічна карта № 9.02

Булочка з корицею безглютенова

Категорія: Здобні хлібобулочні вироби (безглютенові)

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно нутове	120,0	120,0	7,2	7,2	9,6	9,6	12,0	12,0
2	Борошно рисове	160,0	160,0	9,6	9,6	12,8	12,8	16,0	16,0
3	Борошно гречане	100,0	100,0	6,0	6,0	8,0	8,0	10,0	10,0
4	Тапіока	60,0	60,0	3,6	3,6	4,8	4,8	6,0	6,0
5	Псиліум	40,0	40,0	2,4	2,4	3,2	3,2	4,0	4,0
6	Вода питна	800,0	800,0	48,0	48,0	64,0	64,0	80,0	80,0
7	Дріжджі сухі	12,0	12,0	0,7	0,7	1,0	1,0	1,2	1,2
8	Цукор білий кристалічний	50,0	50,0	3,0	3,0	4,0	4,0	5,0	5,0
9	Яйця курячі (Я)	4,0	160,0	0,2	9,6	0,3	12,8	0,4	16,0
10	Олія соняшникова рафінована	40,0	40,0	2,4	2,4	3,2	3,2	4,0	4,0
11	Масло вершкове (МП, Л)	30,0	30,0	1,8	1,8	2,4	2,4	3,0	3,0
12	Кориця мелена	30,0	30,0	1,8	1,8	2,4	2,4	3,0	3,0
Вихід готових виробів, г		1000		60		80		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Я - яйця; Л- лактоза;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогамчинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування виробів

Змішують всі види борошна, топіоку, псиліум, сухі дріжджі, половину цукору, додають воду, нагріту до температури 30-35°С, і яйця. Вимішуючи тісто. В тісто вмішують розтоплене вершкове масло та 2/3 частини олії.

Дати тісту підійти в 1-1,5 рази. Тісто має бути м'яким, трохи прилипати до рук. Тісто розкочують в пласт 1,5-2 см, змащують частиною олії, посипають цукром та корицею, загортають в рулет та нарізають на шматки по 100 г для булочки виходом 60 г чи вагою 120 г для булочки виходом 80 г. Вироби викладають на деко, попередньо змащене олією, випікають 30-40 хв при температурі 200°С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності готового виробу - 1-2 год. Температура при подаванні +10-15°С.

Спосіб реалізації (поданняспоживачу Булочку подають цілою на пиріжковій тарілці.Характеристика готового виробу

Зовнішній вигляд:

форма - відповідає виду виробу;

поверхня - відповідає виду виробу, без забруднення;

колір - від світло-жовтого до темно-коричневого, без підгорілості.

Стан м'якушки. Пропечена, еластична, не волога на дотик, без слідів непромісу. При легкому стисканні пальцями між верхньою та нижньою скоринками мякушка приймає початкову форму.

Смак і запах. Властиві даному виду виробів, з легким ароматом кориці, без стороннього присмаку тазапаху.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНАТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ1 ПОРЦІЇ:				
Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	4,67	5,43	24,64	162,60
80	6,22	7,24	32,86	216,80
100	7,78	9,05	41,07	271,01

Технологічна карта № 9.03

Млинчики безглютенові

Категорія: Борошняні вироби (безглютенові)

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Тапіока	280,0	280,0	16,8	16,8	22,4	22,4	28,0	28,0
2	Борошно рисове	185,0	180,0	11,1	10,8	14,8	14,4	18,5	18,0
3	Молоко пастеризоване (МП, Л)	480,0	480,0	28,8	28,8	38,4	38,4	48,0	48,0
4	Цукор білий кристалічний	50,0	50,0	3,0	3,0	4,0	4,0	5,0	5,0
5	Яйця курячі (Я)	4	160,0	0,2	9,6	0,3	12,8	0,4	16,0
6	Олія соняшникова рафінована	60,0	60,0	3,6	3,6	4,8	4,8	6,0	6,0
Вихід готових виробів, г		1000		60		80		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Я - яйця; Л- лактоза;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогамчинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування виробів

Попередньо оброблені курячі яйця, сіль та цукор добре змішують до утворення піни, додають холодне молоко (50%нормита просіяну суміш борошна і тапіоки, збивають до однорідної маси, поступово доливаючи залишок молока.

Готове рідке тісто проціджують.

На розігріту пательню (як правило, діаметром 24-26 см), змащену олією, наливають рідке тісто і, повертаннямпательні, розподіляють його рівним шаром по всій її поверхні. Обсмажують млинчик з однієї сторони, потім

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності готового виробу - 1-2 год. Температура при подаванні +10-15°С.

Спосіб реалізації (поданняспоживачу

Подають на десертній мілкій тарілці зі сметаною або ягідним кюлі.

Характеристика готового виробу

Зовнішній вигляд. Форма - плоска, кругла. Поверхня - гладка з дрібною рівномірною пористістю, безтріщин, наскрізних дірок та надривів.

Колір. Від білого до світло-кремового. Консистенція. Однорідна, м'яка, еластична, не липка і не підсохла, властива даному виду тіста.

Смак і запах. Характерний для використаного виду борошна, без сторонніх смаку і запаху.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНАТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ1 ПОРЦІЇ:				
Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	2,78	5,41	29,20	173,32
80	3,71	7,21	38,94	231,10
100	4,64	9,01	48,67	288,87



Технологічна карта № 10.01

Заправка для салату
Категорія: соуси та заправки

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Оцет спиртовий 9%-й	59	59	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2
	Вода питна	120	120	0,2	0,2	0,4	0,4	0,5	0,5
	Олія соняшникова рафінована	700	700	1,4	1,4	2,1	2,1	2,8	2,8
	Сіль йодована	75	75	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
	Цукор пісок	50	50	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2
Вихід готової страви, г			1000		2		3		4

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно- правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

У завчасно запипяченій та охолодженій воді до тепературия 18 °С розчиняють сіль та цукор. До розчину додають оцет спиртовий та олію. Ретельно перемішують до утворення однорідної емульсії.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування 1 - 2 год. Температура зберігання 8 - 10 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають, як заправку до салату.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - однорідна емульсія. Не допускається відкремлення рідини

Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам

Колір - жовтуватий

Консистенція - напіврідка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
	0,0	1,4	0,2	13,4
	0,0	2,1	0,2	20,1
	0,0	2,8	0,3	26,7
100	0,5	70,5	7,7	668,6

Технологічна карта № 10.02

Соус "Вінегрет"
Категорія: соуси та заправки

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Оцет спиртовий 9%-й	40	40	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2
	Соус "Гірчиця" (ТК № 10.07)	100	100	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
	або гірчиця харчова (ГЦ)	100	100	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
	Олія соняшникова рафінована	830	830	1,7	1,7	2,5	2,5	3,3	3,3
	Сіль йодована	10	10	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Цукор пісок	50	50	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2
Вихід готової страви, г			**1000**	**2**		**3**		**4**	

Наявність харчових алергенів у страві: (ГЦ) гірчиця;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно- правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Розчиняють сіль в оцті спиртовому . Додають олію соняшникову рафіновану, соус "гірчиця" або гірчицю харчову та цукор- пісок. Ретельно пермішують до утворення однорідної емульсії.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування 1 - 2 год. Температура зберігання 8 - 10 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають, як заправку до салату.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - однорідна емульсія. Не допускається відкремлення рідини

Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам

Колір - жовтувато-золотавий

Консистенція - напіврідка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
2	0,0	1,7	0,1	15,6
3	0,0	2,5	0,2	23,5
4	0,0	3,3	0,3	31,3
100	0,4	83,4	7,2	782,2

Технологічна карта № 10.03

Соус "Бешамель"
Категорія: соуси та заправки

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Борошно пшеничне цільнозернове (Г)	53	52	5,3	5,2	7,95	7,8	9,01	8,84	13,25	13
	Масло вершкове 82% (Л)	20	20	2	2	3	3	3,4	3,4	5	5
	Молоко коров"яче питне 2,5% (Л)	950	950	95	95	142,5	142,5	161,5	161,5	237,5	237,5
	Мускатний горіх	6	6	0,6	0,6	0,9	0,9	1,02	1,02	1,5	1,5
	Сіль йодована	3	3	0,3	0,3	0,45	0,45	0,51	0,51	0,75	0,75
Вихід готової страви, г		1000		100		150		170		250	

Наявність харчових алергенів у страві: Л- лактоза; Г - глютен.
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно- правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Розтоплюють вершкове масло на пательні та пасерують на ньому борошно до золотавого кольору. В молоко додають мускатний горіх, ретельно перемішуют та поступово вливають в пасероване борошно. Постійно перемішуючи соус доводять на слабкому вогні до консистенції густої сметани.
Термін придатності до споживання та умови зберігання
Термін реалізації з моменту приготування 1 - 2 год. Температура зберігання 4 °C
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Подають, як заправку або соус до других страв.
Характеристика готової страви
Зовнішній вигляд - густа однорідна маса. Не допускається навність грудочок
Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам - молока та мускатного горіху
Колір - жовтуватий
Консистенція - густа, сметаноподібна

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
2	8,6	11,7	22,1	211,9
3	5,9	8,0	15,0	144,1
4	5,2	7,0	13,3	127,2
100	3,4	4,7	8,9	84,8

Технологічна карта № 10.04

Соус "Бешамель" безглютеновий
Категорія: соуси та заправки

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Крохмаль кукурудзяний	60	60	6	6	9	9	10,2	10,2	15	15
	Масло вершкове 82% жирності (Л)	20	20	2	2	3	3	3,4	3,4	5	5
	Молоко коровяче питне 2,5% (Л)	950	950	95	95	142,5	142,5	161,5	161,5	237,5	237,5
	Мускатний горіх	6	6	0,6	0,6	0,9	0,9	1,02	1,02	1,5	1,5
	Сіль йодована	3	3	0,3	0,3	0,45	0,45	0,51	0,51	0,75	0,75
Вихід готової страви, г		1000		100		150		170		250	

Наявність харчових алергенів у страві: Л- лактоза;
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно- правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Розтоплюють вершкове масло на пательні. Кукурудзяний крохмаль розводять охолодженим молоком та додають мускатний горіх, ретельно рідину перемішують та поступово вливають в розтоплене вершкове масло. Постійно перемішуючи соус доводять на слабкому вогні до консистенції густої сметани.
Термін придатності до споживання та умови зберігання
Термін реалізації з моменту приготування 1 - 2 год. Температура зберігання 4 °C
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Використовують, як заправку або соус до других страв.
Характеристика готової страви
Зовнішній вигляд - густа однорідна маса. Не допускається навність грудочок
Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам - молока та мускатного горіх
Колір - білий
Консистенція - густа, сметаноподібна

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	5,9	9,4	20,2	179,5
170	5,1	8,0	17,2	152,5
150	4,5	7,0	15,1	134,6
100	3,0	4,7	10,1	89,7

Технологічна карта № 10.05

Соус "Кетчуп"

Категорія: заправки та соуси

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Томатна паста	212,8	212,8	3,2	3,2	4,3	4,3	5,3	5,3
	Вода питна	638,3	638,3	9,6	9,6	12,8	12,8	16,0	16,0
	Гвоздика ціла суха	3,3	3,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1
	Цукор пісок	50,0	50,0	0,8	0,8	1,0	1,0	1,3	1,3
	Сіль йодована	3,0	3,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1
	Лавровий лист сухий	0,9	0,9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Крохмаль картопляний	29,8	29,8	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7
	Вода питна (для крохмалю та томатної пасти)	42,6	42,6	0,6	0,6	0,9	0,9	1,1	1,1
	Часник сушений	33,3	33,3	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8
Вихід готової страви, г		1000		15		20		25	

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно- правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Воду змішують з томатною пастою, додають спеції, цукор та сіль. Варять на слабкому вогні помішуючи впродовж 10 хв. Картопляний крохмаль розводять водою та додають до томатної основи. Варять при постійному перемішуванні до загущення маси.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування 1 - 2 год. Температура зберігання 4 °C

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують, як заправку або соус до других страв.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - густа однорідна маса. Не допускається навність грудочок

Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам - томатної пасти та спецій

Колір - червоний

Консистенція - густа, текуча

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
15	0,16	0,0	1,8	7,9
20	0,2	0,0	2,4	10,5
25	0,3	0,0	3,0	13,2
100	1,1	0,1	11,9	52,7

Технологічна карта № 10.06

Соус "Імбирний"

Категорія: заправки та соуси

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нето, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Овочевий бульйон (Технологічна карта № 2.15)	1500,0	1500,0	22,5	22,5	30,0	30,0	37,5	37,5	150,0	150,0
	Крохмаль кукурудзяний	30,0	30,0	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8	3,0	3,0
	Цукор пісок	25,0	25,0	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6	2,5	2,5
	Імбир сухий мелений	30,0	30,0	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8	3,0	3,0
	Сіль йодований	3,0	3,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		15		20		25		100	

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно- правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

В овочевий бульон додають сухий імбир, цукор та сіль і впродовж 5 -10 хв варять на слабкому вогні. В невеликій кількості охолодженного бульону (температура 18 - 20 °C) розмішуємо кукурудзяний крохмаль та тоненькою цівкою перемішуючи вливаємо в основну масу овочевого бульйону. Соус доводять до кипіння та охолоджують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування 1 - 2 год. Температура зберігання 8 - 10 °C

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують, як заправку або соус до других страв.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - густа однорідна маса. Не допускається навність грудочок

Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам - овочів та імбиру

Колір - світло-жовтий

Консистенція - напіврідка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
15	0,09	0,05	1,37	6,07
20	0,1	0,1	1,8	8,1
25	0,2	0,1	2,3	10,1
100	0,6	0,3	9,1	40,5

Технологічна карта № 10.07

Соус "Гірчиця"

Категорія: заправки та соуси

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	ннетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Гірчиця суха (порошок) (ГЦ)	290,0	290,0	0,6	0,6	0,9	0,9	1,2	1,2	29,0	29,0
	Вода питна	490,0	490,0	1,0	1,0	1,5	1,5	2,0	2,0	49,0	49,0
	Олія соняшникова рафінована	25,0	25,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	2,5	2,5
	Оцет спиртовий 9%-й	200,0	200,0	0,4	0,4	0,6	0,6	0,8	0,8	20,0	20,0
	Цукор-пісок	45,0	45,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	4,5	4,5
	Сіль йодована	3,0	3,0	0,006	0,006	0,009	0,009	0,012	0,012	0,3	0,3
	Кориця мелена	1,0	1,0	0,002	0,002	0,003	0,003	0,004	0,004	0,1	0,1
	Гвоздика ціла суха	1,0	1,0	0,002	0,002	0,003	0,003	0,004	0,004	0,1	0,1
	Лавровий лист сухий	0,1	0,1	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,0	0,0
	Вихід готової страви, г	1000		2		3		4		100	

Наявність харчових алергенів у страві: (ГЦ) гірчиця;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно- правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

У гарячу воду додають цукор, сіль, корицю, гвоздику, лавровий лист і варять на слабкому вогні до повного розчинення цукру і солі. Маринад проціджують, охолоджують, перемішують та додають оцет спиртовий 9%-ий. Гірчичний порошок просіюють, змішують з половиною маринаду і ретельно перемішують до однорідної консистенції. До гірчичної маси додають решту маринаду, оцет спиртовий і соняшникову олію, ретельно перемішують. Перед реалізацією соус витримують впродовж доби при температурі 4 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування 1 - 2 год. Температура зберігання 8 - 10 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують, як заправку або соус до других страв.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - густа однорідна маса. Не допускається навність грудочок

Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам - гірчиці та спецій Колір - жовто-золотавий

Консистенція - густа

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
15	0,2	0,1	0,1	2,5
20	0,3	0,2	0,2	3,8
25	0,5	0,2	0,3	5,1
100	11,6	6,0	6,8	127,4

Технологічна карта № 10.08

Соус "Хрін"

Категорія: заправки та соуси

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Хрін (корінь) свіжий	547,0	400,0	1,1	0,8	1,6	1,2	2,2	1,6	54,7	40,0
	Оцет спиртовий 9%-й	200,0	200,0	0,4	0,4	0,6	0,6	0,8	0,8	20,0	20,0
	Цукор-пісок	50,0	50,0	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	5,0	5,0
	Сіль йодована	5,0	5,0	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02	0,5	0,5
	Вода питна	450,0	450,0	0,9	0,9	1,4	1,4	1,8	1,8	45,0	45,0
Вихід готової страви, г		1000		2		3		4		100	

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно- правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Натертий хрін заварюють окропом, накривають кришкою, охолоджують до температури 18 - 20 °С. Потім додають сіль, цукор і оцет спиртовий, ретельно перемішую до повного розчинення цукру та солі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування 1 - 2 год. Температура зберігання 8 - 10 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують, як заправку або соус до других страв з м'яса, риби, салатів.

Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - густа однорідна маса.

Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам - хрону та спецій Колір - білий

Консистенція - густа

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
2	0,0	0,0	0,2	0,9
3	0,0	0,0	0,3	1,4
4	0,0	0,0	0,4	1,9
100	1,1	0,1	10,4	46,9

Державна установа
"ІНСТИТУТ
ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
ім.О.М.Марзєєва НАМН України"
02660, м.Київ-94, вул.Полудешка,50

Технологічна карта № 10.09

Соус "Рибний"
Категорія: заправки та соуси

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Морква столова свіжа до 01.01.	250,0	200,0	31,3	25,0	37,5	30,0	42,5	34,0	62,5	50,0
1	Морква столова свіжа з 01.01.	266,7	200,0	33,3	25,0	40,0	30,0	45,3	34,0	66,7	50,0
2	Цибуля ріпчаста	47,6	40,0	4,8	4,0	7,1	6,0	8,1	6,8	11,9	10,0
3	Вода питна	1300,0	1300,0	130,0	130,0	195,0	195,0	221,0	221,0	325,0	325,0
4	Філе хека с/м	300,0	300,0	30,0	30,0	45,0	45,0	51,0	51,0	75,0	75,0
5	Борошно пшеничне цільнозернове (Г)	20,0	20,0	2,0	2,0	3,0	3,0	3,4	3,4	5,0	5,0
6	Масло вершкове 82% жирності (Л)	10,0	10,0	1,0	1,0	1,5	1,5	1,7	1,7	2,5	2,5
7	Куркума подрібнена	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1
8	Сіль йодована	3	3	0,3	0,3	0,5	0,5	0,5	0,5	0,8	0,8
9	Олія соняшникова рафінована	10	10	1,0	1,0	1,5	1,5	1,7	1,7	2,5	2,5
Вихід готової страви, г			1000		100		150		170		250

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

На розігрітій пательні з олією припікають м'ясо риби, цілу моркву та цибулю до золотавого кольору овочів. Закладають м'ясо риби та овочі у киплячу воду та варять до моменту випаровування рідини в два рази. Бульйон проціджують, змішують з вареними, подрібненим до однорідної маси морквою та м'ясом риби, додають куркуму та сіллю. На розігрітій пательні пасерують борошно до золотавого кольору на вершковому маслі. Тонкою цівкою додають бульйон у борошняну суміш, постійно пермішуючи та варять до моменту загущення соусу (5-10хв).

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування 1 - 2 год. Температура зберігання 8 - 10 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують, як заправку або соус до других страв.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - густа однорідна маса. Не допускається навність грудочок

Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам . Без характерного присмаку та запаху риби Колір - світло-коричневий

Консистенція - напіврідка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	9,3	4,6	8,6	106,6
170	7,9	3,9	7,3	90,6
150	7,0	3,5	6,4	79,9
100	4,6	2,3	4,3	53,3

Технологічна карта № 10.10

Соус "Ароматна олія
Категорія: заправки та соуси

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Олія соняшникова рафінована	1000	1000	2,0	2,0	3,0	3,0	4,0	4,0	100,0	100,0
	М'ята перцева сушена	12,0	12,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	1,2
	Орегано сушений	20,0	20,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1	2,0	2,0
	Вихід готової страви, г	1000		2		3		4		100	

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно- правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Олію соняшникову нагріти до 60 0С протягом (40-60 сек.). До нагрітої олії додати сушену м'яту та орегано, перемішати, зняти з вогню та залишити настоятися протягом 5-7 діб.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готову ароматну олію зберігати в темному місці, без доступа прямих сонячних променів, при температурі не вище 20 0С протягом 1 місяців. Щільно закритій скляній посудині.

Використовують, як заправку для салатів або соус до других страв.

Характеристика готової страви

Зовнішнійвигляд: прозора рідина з включеннями шматочків зелені. Консистенція: рідка.

Колір: жовтий, золотавий, з темно-зеленими включеннями. Запах та смак: властивий з легким ароматом м'яти та орегано.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
2	0,0	1,8	0,0	16,3
3	0,0	2,7	0,0	24,4
4	0,0	3,6	0,0	32,5
100	0,3	90,0	0,4	813,0

Технологічна карта № 10.11

Сметанковий соус

Категорія: заправки та соуси

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сметана 15 % (Л)	965,0	960,0	24,1	24,0	96,5	96,0
2	Цукор пісок	50,0	50,0	1,3	1,3	5,0	5,0
3	Куркума мелена	2,0	2,0	0,1	0,1	0,2	0,2
4	Ванільний цукор	1,0	1,0	0,0	0,0	0,1	0,1
Вихід готової страви, г		1000		25		100	

Наявність харчових алергенів у страві: Л- лактоза;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Сметану інтенсивно перемішують з цукром піском та додають куркуму, ванільний цукор. Масу продовжують перемішувати до повного розчинення цукру.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування 1 - 2 год. Температура зберігання 8 - 10 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують для поливання та пропитування сінабонів.

Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - густа однорідна маса.

Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам - сметани, ванільного цукру

Колір - жовто-золотавий

Консистенція - густа, однорідна

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	0,7	3,6	2,0	43,5
100	2,90	14,42	8,06	173,80

Технологічна карта № 10.12

Соус до лінивих вареників

Категорія: заправки та соуси

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сметана (МП,Л)	955,0	950,0	23,9	23,8	47,8	47,5	95,5	95,0
2	Цукрова пудра	50,0	50,0	1,3	1,3	2,5	2,5	5,0	5,0
3	Кориця мелена	10,0	10,0	0,3	0,3	0,5	0,5	1,0	1,0
Вихід готової страви, г		1000		25		50		100	

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Я - яйця; Л- лактоза;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Сметану поступово змішують та інтенсивно збивають з цукровою пудрою. Додають мелену корицю, продовжують збивати до повного розчинення цукрової пудри.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування 1 - 2 год. Температура зберігання 8 - 10 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують, як соус до лінивих вареників, вареників з сиром кисломолочним, сирників.

Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - густа однорідна маса.

Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам - сметани, кориці

Колір - білий

Консистенція - густа, однорідна

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	0,7	5,0	1,9	56,1
50	1,4	10,0	3,7	112,2
100	2,84	20,02	7,48	224,38

Основні мікробіологічні показники

Бактерії групи кишкової палички (коліформи) в 0,1 г/ куб.см продукту не допускаєтьс

Загальна кількість мезофільних аеробних та факультативно анеробних мікроорганізмів КУО 1 г/куб. см, не більше 1*10^5 Наявність S. aureus - в 0,1 г /куб.см - не допускається.

Наявність патогенних мікроорганізмів в т.ч. бактерій (Salmonella) віруси - в 25 г/куб. см - не допускається.

Технологічна карта № 10.13

Ягідне кюлі
Категорія: заправки та соуси

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Ягоди свіжі або с/м	1000,0	1000,0	25,0	25,0	50,0	50,0	100,0	100,0
2	Цукор пісок	50,0	50,0	1,3	1,3	2,5	2,5	5,0	5,0
3	Вода питна	100,0	100,0	2,5	2,5	5,0	5,0	10,0	10,0
Вихід готової страви, г		1000		25		50		100	

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Свіжоморожені ягоди можна не розморожувати, одразу висипати в сотейник, додати цукор і поставити на плиту. Коли ягоди закиплять, додати до них воду, при повторному закіпанні зменшити температуру на 1 і уварювати рідину протягом 15-20 хв. Після цього перебити блендером і протерти через сито, щоб виключити попадання кісточок і шкірок.
Термін придатності до споживання та умови зберігання
Термін реалізації з моменту приготування 1 - 2 год. Температура зберігання 8 - 10 °С
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Подають до страв з сиру, як підлива, топінг. Характеристика готової страви Зовнішній вигляд -пюреподібна маса;
Смак і запах - відповідають певному виду ягодів;
Колір - характерний ягодам з яких приготовлене ягідне кюлі Консинстенція - однорідна, без кісточок та шкіри

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	0,28	0,15	4,05	18,61
100	1,10	0,60	16,20	74,45

Технологічна карта № 10.14

Соус для верещаки
Категорія: соуси та заправки:

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сухофрукти	250,00	250,00	12,50	12,50	18,80	18,80	25,00	25,00
2	Вода питна	1 300,00	1 300,00	65,00	65,00	97,50	97,50	130,00	130,00
3	Сіль йодована	5,00	5,00	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50
4	Сухарі панірувальні (Г)	300,00	300,00	15,00	15,00	22,50	22,50	30,00	30,00
Вихід готової страви, г		1 000,00		50,00		75,00		100,00	

Відхилення до маси порції +-3%
Наявність харчових алергенів у страві: (Г) глютен або його сліди;
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Сухофрукти проварити у воді, дати настоятися. Узвар проціодити. Додати до узвару сіль та сухарі панірувальні, довести до кипіння.
Термін придатності до споживання та умови зберігання
Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Характеристика готової страви:
Зовнішній вигляд - рідина соусу прозора, сухофрукти зберігаю
Смак і запах - кисло-солодкий з ароматом сухофруктів;
Колір - від світло до темно коричневого;
Консинстенція - сухофруктів мяка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,0	0,1	15,0	66,5
75	0,1	0,2	22,6	99,8
100	0,1	0,2	30,1	133,1



Технологічна карта № 11.01

Компот з ягід або фруктів та м'ятою

Категорія: Напої

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Ягоди або фрукти свіжі або свіжоморожені	250,0	250,0	50,0	50,0	45,0	45,0	37,5	37,5	25,0	25,0
2	Вода питна	1100,0	1100,0	220,0	220,0	198,0	198,0	165,0	165,0	110,0	110,0
3	М'ята сушена	5,0	5,0	1,0	1,0	0,9	0,9	0,8	0,8	0,5	0,5
4	Родзинки	50,0	50,0	10,0	10,0	9,0	9,0	7,5	7,5	5,0	5,0
Вихід готової страви, г		1000		200		180		150		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування напою

В киплячу воду засипають заморожені або свіжі ягоди. Доводять до кипіння, додають родзинки та м'яту. Охолоджують до температури 12-15 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2-3 години після охолодження, при температурі +12 °С. Температура подачі +12-15 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають охолодженим.

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - прозорий, ягоди або фрукти без кісточок, рівномірно розварені

Смак та запах - кисло-солодкий, властивий виду ягодів або фруктів, з яких виготовлено напій з присмаком та ароматом м'яти

Колір - прозорий, властивий відвару ягід або фруктів

Консистенція - відвару рідка, фруктів і ягід м'яка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,30	0,00	4,99	22,21
150	0,4	0,0	7,5	33,3
180	0,5	0,0	9,0	40,0
200	0,6	0,0	10,0	44,4

Технологічна карта № 11.02

Компот з фруктів або ягід (свіжих або заморожених)

Категорія: Напої

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Ягоди або фрукти свіжі або свіжоморожені	250,0	250,0	37,5	37,5	30,0	30,0	25,0	25,0
2	Вода питна	1100,0	1100,0	165,0	165,0	132,0	132,0	110,0	110,0
3	Родзинки	50,0	50,0	7,5	7,5	6,0	6,0	5,0	5,0
Вихід готової страви, г		1000		150		120		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування напою

В киплячу воду засипають заморожені або свіжі ягоди чи фрукти. Доводять до кипіння, додають родзинки. Охолоджують до температури 12-15 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2-3 години після охолодження, при температурі +12 °С. Температура подачі +12-15 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають охолодженим.

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - прозорий, ягоди або фрукти без кісточок, рівномірно розварені

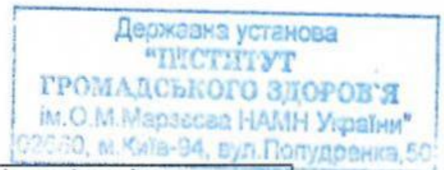
Смак та запах - кисло-солодкий, властивий виду ягодів або фруктів, з яких виготовлено напій

Колір - прозорий, властивий відвару ягід або фруктів

Консистенція - відвару рідка, фруктів і ягід м'яка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,28	0,00	4,94	22,00
150	0,4	0,0	7,4	33,0
180	0,5	0,0	8,9	39,6
200	0,6	0,0	9,9	44,0



Технологічна карта № 11.03

Узвар
Категорія: Напої

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сухофрукти	150,0	150,0	22,5	22,5	18,0	18,0	15,0	15,0
2	Вода питна	1100,0	1100,0	165,0	165,0	132,0	132,0	110,0	110,0
Вихід готової страви, г		1000		150		120		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування напою

В киплячу воду засипають миті та перебрані сухофрути. Доводять до кипіння, варять 10-15 хв. Настоюють 1-2 години. Процідити узвар. Охолоджують до температури 12-15 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2-3 години після охолодження, при температурі +12 °С. Температура подачі +12-15 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають охолодженим.

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - прозорий, сухофрукти рівномірнорозварені, без шкідників

Смак та запах - кисло-солодкий з ароматомсухофруктів

Колір - прозорий, світло-коричневий

Консистенція - відвару рідка, сухофруктів м'яка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,15	0,45	12,45	53,85
150	0,2	0,7	18,7	80,8
180	0,3	0,8	22,4	96,9
200	0,3	0,9	24,9	107,7

Технологічна карта № 11.04

Кисіль ягідний
Категорія: Солодка страва

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Ягоди свіжоморожені (вишня с/м)	240,0	240,0	36,0	36,0	28,8	28,8	24,0	24,0
2	Цукор пісок	50,0	50,0	7,5	7,5	6,0	6,0	5,0	5,0
3	Вода питна	900,0	900,0	135,0	135,0	108,0	108,0	90,0	90,0
4	Крохмаль картопляний	45,0	45,0	6,8	6,8	5,4	5,4	4,5	4,5
Вихід готової страви, г		1000		150		120		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування напою

Ягоди закладають у киплячу воду та варять 10-15 хвилин, потім їх виймають. У невеликій кількості отриманого відвару розводять крохмаль, вливають у основну кількість відвару та перемішують. Доводять до кіпіння. Охолоджують до температури 12-15 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2-3 години після охолодження, при температурі +12 °С.

Температура подачі +12-14 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають охолодженим.

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - прозорий, однорідний

Смак та запах - кисло-солодкий, властивий вишні

Колір - прозорий з вишневим відтінком

Консистенція - рідка, еластична, однорідна

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,14	0,00	9,94	42,12
125	0,2	0,0	12,4	52,6
150	0,2	0,0	14,9	63,2
200	0,3	0,0	19,9	84,2

Технологічна карта № 11.05

Какао з молоком
Категорія: Напої

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Какао-порошок	16,5	16,5	3,3	3,3	2,5	2,5	1,7	1,7
2	Молоко 2,5% (МП, Л)	950,0	950,0	190,0	190,0	142,5	142,5	95,0	95,0
3	Вода питна	100,0	100,0	20,0	20,0	15,0	15,0	10,0	10,0
Вихід готової страви, г		1000		100		150		200	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Л- лактоза;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування напою

В какао-порошок додають окріп (50 г) і розтирають до однорідної маси. Потім вливають масу в кип'ячене молоко, і потійнопомішуючи, додають другу частину окропу. Доводять до кипіння.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 1-2 години за температури +55-65 °С. Температура подачі +55-65 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають гарячим

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - однорідний, не прозорий, світло-коричневий

Смак та запах - притаманний молоку та какао

Колір - світло-коричневий

Консистенція - рідка, однорідна, без утворенняплівки на поверхні

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,06	2,75	4,93	56,24
125	3,82	3,44	6,16	70,30
150	4,58	4,13	7,39	84,36
180	5,50	4,95	8,87	101,23
200	6,11	5,50	9,85	112,48

Технологічна карта № 11.06

Напій з шипшини
Категорія: Напої

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Плоди шипшини сушені	100,0	100,0	10,0	10,0	15,0	15,0	20,0	20,0
2	Вода питна	1000,0	1000,0	100,0	100,0	150,0	150,0	200,0	200,0
Вихід готової страви, г		1000		100		150		200	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування напою

Плоди шипшини перебрають, промивають під проточною водою. У киплячу воду додають підготовлені плоди шипшини, варять впродовж 10-15 хв при слабкому нагріві плити. Настоюють 1-2 години. Охолоджують до температури 12-15 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

1-2 години після охолодження, при температурі +12 °С. Температура подачі +10-12 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подається охолодженим

Вимоги до якості напою Зовнішній вигляд - прозорий, властивий відваруСмак та запах - кисло-солодкий, притаманний

Колір - прозорий з червоним відтінкомКонсистенція - рідка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,80	0,00	12,00	56,80
150	4,20	0,00	18,00	85,20
180	5,04	0,00	21,60	102,24
200	5,60	0,00	24,00	113,60



Технологічна карта № 11.07

Напій з лимонів, апельсинів
Категорія: Напої

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Лимон свіжий	77,8	70,0	7,8	7,0	11,7	10,5	15,6	14,0
2	Апельсин свіжий	104,5	70,0	10,4	7,0	15,7	10,5	20,9	14,0
3	Вода питна	1100,0	1100,0	110,0	110,0	165,0	165,0	220,0	220,0
Вихід готової страви, г		1000		100		150		200	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування напою

В киплячу воду додають лимони та очищені від шкірки апельсини нарізані скибочками. Доводять до кипіння. Охолоджують до температури 10-12 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 1-2 години за температури +10-12°С.. Температура подачі +10-12 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подається охолодженим

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - прозорий з жовтим забарвленнямСмак та запах - кисло-солодкий з ароматом

Колір - світло-жовтийКонсистенція - рідка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,22	0,10	3,50	12,01
150	0,34	0,15	5,25	18,02
180	0,40	0,18	6,30	21,62
200	0,45	0,20	7,00	24,02

Технологічна карта № 11.08

Чай масала
Категорія: Напої

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Вода	420,0	420,0	42,0	42,0	63,0	63,0	75,6	75,6	84,0	84,0
2	Чорний чай	3,0	3,0	0,3	0,3	0,5	0,5	0,5	0,5	0,6	0,6
3	Молоко 2,5% (МП, Л)	600	600	60,0	60,0	90,0	90,0	108,0	108,0	120,0	120,0
4	Ванільний цукор	3	3	0,3	0,3	0,5	0,5	0,5	0,5	0,6	0,6
5	Кориця	1,5	1,5	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3
6	Гвоздика	1	1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Л- лактоза;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування напою

Заварюють чорний чай зі спеціями. Дають напою настоятись. Проціджують. Додають кип'ячене молоко. Доводять чай до кипіння повторно, потім знімають з вогню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 1-2 години за температури +55-65 °С. Температура подачі +55-65 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають гарячим

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - не прозорий напій світло-коричневого забарвлення

Смак та запах - притаманний чаю та молоку зКолір - світло-коричневий

Консистенція - рідка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,88	1,52	3,18	38,43
150	2,81	2,28	4,77	57,65
180	3,38	2,74	5,72	69,18
200	3,75	3,05	6,36	76,86

Технологічна карта № 11.09

Чай з мелісою

Категорія: Напої

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Вода питна	1000,0	1000,0	100,0	100,0	150,0	150,0	180,0	180,0	200,0	200,0
2	Меліса	3,5	3,5	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування напою

До кип'яченої води додають мелісу. Доводять чай до кипіння повторно, потім знімають з вогню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 1-2 години за температури +55-65 °С. Температура подачі +55-65 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають гарячим

Вимоги до якості напою Зовнішній вигляд - прозорий напій жовтогозабарвлення

Смак та запах - притаманний мелісіКолір -жовтий

Консистенція - рідка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,00	0,00	0,24	0,61
150	0,00	0,00	0,36	0,92
180	0,00	0,00	0,43	1,10
200	0,00	0,00	0,48	1,22

Технологічна карта № 11.10

Чай з липою

Категорія: Напо

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Вода питна	1000,0	1000,0	100,0	100,0	150,0	150,0	180,0	180,0	200,0	200,0
2	Липа	3,5	3,5	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування напою

До окропу додатють липу. Доводять чай до кипіння повторно, потім знімають з вогню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 1-2 години за температури +55-65 °С. Температура подачі +55-65 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу Напій подають гарячим

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - прозорий напій жовтогозабарвлення

Смак та запах - притаманний липіКолір -жовтий

Консистенція - рідка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,00	0,00	0,12	0,41
150	0,00	0,00	0,17	0,62
180	0,00	0,00	0,21	0,74
200	0,00	0,00	0,23	0,82

Технологічна карта № 11.11

Чай з каркаде

Категорія: Напо

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Вода питна	1000,0	1000,0	100,0	100,0	150,0	150,0	180,0	180,0	200,0	200,0
2	Каркаде	12	12	1,2	1,2	1,8	1,8	2,2	2,2	2,4	2,4
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування напою

До окропу додатють липу. Доводять чай до кипіння повторно, потім знімають з вогню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 1-2 години за температури +55-65 °С. Температура подачі +55-65 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу Напій подають гарячим

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - прозорий напій жовтогозабарвлення

Смак та запах - притаманний липі

Колір -жовтий

Консистенція - рідка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,30	0,00	0,50	5,00
150	0,45	0,00	0,75	7,50
180	0,54	0,00	0,90	9,00
200	0,60	0,00	1,00	10,00

Технологічна карта № 11.12

Молоко та кисломолочні продукти

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
	Кефір (МП, Л)		1000,0		100,0		150,0		250,0
	або молоко (МП, Л)		1000,0		100,0		150,0		250,0
	або сметана (МП, Л)		1000,0		100,0		150,0		250,0
	або йогурт (МП, Л)		1000,0		100,0		150,0		250,0
Вихід готової страви, г		1000		100		150		200	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Л- лактоза;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування напою

Кефір, молоко, сметану або йогурт порціонують відповідно до закладки порції та подають охолодженими.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

1-2 год. з моменту порціонування за температури 10-14 °С. Температура подачі 10-14 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають охолодженим.

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - однорідний, білий

Смак та запах - притаманний молоку або кисломолочним продуктамКолір - білий

Консистенція - молока - рідка, кисломолочних продуктів - в"язка, однорідна

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ: КЕФІР				
Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,4	1,3	2,0	25,0
75	2,1	1,9	3,0	37,5
100	2,80	2,50	4,00	50,00
125	3,5	3,1	5,0	62,5

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ: Молоко				
Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,6	1,3	2,4	30,5
75	2,3	1,9	3,5	45,8
100	3,10	2,50	4,70	61,00
125	3,9	3,1	5,9	76,3
150	4,7	3,8	7,1	91,5
200	6,2	5,0	9,4	122,0

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ: Сметана 20%				
Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,4	10,0	1,6	101,5
75	2,0	15,0	2,3	152,3
100	2,70	20,00	3,10	203,00
125	3,4	25,0	3,9	253,8

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ: Йогурт				
Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,58	5,00	4,26	68,79
125	2,0	6,3	5,3	86,0

Технологічна карта № 12.01

Фрукти
Категорія: десертні страви

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Апельсин	1490	1000	74,5	50,0	111,8	75,0	149,0	100,0
2	Банан	1670	1000	83,5	50,0	125,3	75,0	167,0	100,0
3	Виноград	1040	1000	52,0	50,0	78,0	75,0	104,0	100,0
4	Груша	1110	1000	55,5	50,0	83,3	75,0	111,0	100,0
5	Мандарин	1350	1000	67,5	50,0	101,3	75,0	135,0	100,0
6	Яблуко	1140	1000	57,0	50,0	85,5	75,0	114,0	100,0
7	Слива	1110	1000	55,5	50,0	83,3	75,0	111,0	100,0
8	Персик	1110	1000	55,5	50,0	83,3	75,0	111,0	100,0
9	Диня	1560	1000	78,0	50,0	117,0	75,0	156,0	100,0
10	Кавун	1920	1000	96,0	50,0	144,0	75,0	192,0	100,0
11	Абрикос	1160	1000	58,0	50,0	87,0	75,0	116,0	100,0
12	Полуниця	1080	1000	54,0	50,0	81,0	75,0	108,0	100,0
13	Черешня	1050	1000	52,5	50,0	78,8	75,0	105,0	100,0
14	Вишня	1050	1000	52,5	50,0	78,8	75,0	105,0	100,0
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві Наприклад : (МП - молочні продкукти, Я - яйця) ; Л- лактоза; Г - глютен.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Свіжі плоди, ягоди, фрукти та бахчеві перед подачею перебирають, видаляють плодоніжки, сміттєві домішки, ретельно промивають проточною холодною водою. Цитрусові, бахчеві та деякі фрукти перед почадею очищають від кожури та нарізають відповідної маси. Подають натуральними без цукру та інших підсолоджувачів.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Нарізані фрукти, ягоди, цитрусові та бахчеві зберіганню не підлягають, після механічної кулінарної обробки відразу реалізуються

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подається порційно свіжими без додаткових підсолоджувачів

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЯКОСТІ ГОТОВОЇ СТРАВИ:

Зовнішній вигляд - форма притаманна плодам, ягодам, цитрусовим та бахчевим культурам. Форми дині, кавуна прямокутна, рівномірно нарізані на шматочки. Яблука та груші нарізають у формі часточок. Банани нарізають довільної форми

Смак і запах - характерні для даного виду фруктів, ягід, плодів, цитрусових та бахчевих культур Колір - характерний для даного виду фруктів, ягід, плодів, цитрусових та бахчевих культур Консистенція - соковита, щільна

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ :

№ п/п	Найменування сировини	Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
1	Апельсин	50	0,5	0,1	5,5	25,0
2	Банан		0,8	0,1	10,9	47,5
3	Виноград		0,5	0,0	8,5	36,0
4	Груша		0,2	0,2	5,5	21,0
5	Мандарин		0,4	0,1	4,5	19,0
6	Яблуко		0,2	0,2	5,9	26,2
7	Слива		0,3	0,1	5,0	24,0
8	Персик		0,5	0,1	5,0	23,0
9	Диня		0,3	0,1	4,5	18,0
10	Кавун		0,3	0,1	3,0	14,0
11	Абрикос		0,4	0,1	6,0	20,3
12	Полуниця		0,2	0,1	1,6	8,8
13	Черешня		0,5	0,2	7,2	32,4
14	Вишня		0,4	0,1	6,3	25,3
15	Апельсин	75	0,7	0,2	8,3	37,5
16	Банан		1,1	0,2	16,4	71,3
17	Виноград		0,8	0,0	12,8	54,0
18	Груша		0,3	0,2	8,3	31,5
19	Мандарин		0,6	0,2	6,8	28,5
20	Яблуко		0,3	0,3	8,9	39,3
21	Слива		0,4	0,2	7,5	36,0
22	Персик		0,7	0,2	7,5	34,5
23	Диня		0,4	0,1	6,8	27,0
24	Кавун		0,5	0,1	4,5	21,0
25	Абрикос		0,5	0,1	9,0	30,5
26	Полуниця		0,3	0,2	2,3	13,1
27	Черешня		0,7	0,3	10,8	48,5
28	Вишня		0,6	0,2	9,4	38,0
29	Апельсин	100	0,9	0,2	11,0	50,0
30	Банан		1,5	0,2	21,8	95,0
31	Виноград		1,0	0,0	17,0	72,0
32	Груша		0,4	0,3	11,0	42,0
33	Мандарин		0,8	0,2	9,0	38,0
34	Яблуко		0,4	0,4	11,8	52,4
35	Слива		0,5	0,3	10,0	48,0
36	Персик		0,9	0,2	10,0	46,0
37	Диня		0,5	0,1	9,0	36,0
38	Кавун		0,7	0,2	6,0	28,0
39	Абрикос		0,7	0,1	12,0	40,6
40	Полуниця		0,4	0,2	3,1	17,5
41	Черешня		0,9	0,4	14,4	64,7
42	Вишня		0,8	0,2	12,5	50,6

Таким чином, (проект) Технологічні карти страв та виробів для харчування дітей віком від 6 до 18 років у закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та дитячих закладах сфери соціального захисту відповідають сучасним вимогам діючого санітарного законодавства України і можуть бути рекомендовані до погодження (затвердження).

Найменування підрозділу організації, яка видала результати гігієнічної оцінки:
Лабораторія профілактики аліментарно-залежних захворювань



Зав. лаб. лаб. профілактики аліментарно-залежних захворюван Гуліч М.П

Виконавці:

Пров.н.с. Ольшевська О.Д.

Ст.н.с. Любарська Л.С.

Ст.н.с. Петренко О.Д

Державна установа "Інститут громадського здоров'я ім. О.М.Марзєєва АМН України"

НАУКОВИЙ ЗВІТ
САНІТАРНО-ЕПІДЕМІОЛОГІЧНОЇ ОЦІНКИ

Технологічні карти страв та виробів для харчування дітей віком від 6 до 18 років у закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та дитячих закладах сфери соціального захисту

8.2/2469 від 06. 09.2021 р. **Договір № 2160 від 27.07.2021 р.**

ФОП Клопотенко Євгеном Вікторовичем , Україна, м. Київ, розроблено проект Технологічні карти страв та виробів для харчування дітей віком від 6 до 18 років у закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та дитячих закладах сфери соціального захисту..

Надані документи: Технологічні карти страв та виробів для харчування дітей віком від 6 до 18 років у закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та дитячих закладах сфери соціального захисту, Пояснювальна записка.

Технологічні карти страв складено з наступних рецептур:

Технологічна карта № 1.01

Салат з томатів та цибулі маринованої

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Томати теплично-парникові свіжі	765,3	750	38,3	37,5	57,4	56,3	76,5	75
	Томати грунтові свіжі	882,4	750	44,1	37,5	66,2	56,3	88,2	75
2	Цибуля ріпчаста	273,8	230	13,7	11,5	20,5	17,3	27,4	23
3	Олія соняшникова рафінована	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3,0	3
4	Кріп сушений	1	1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
	Кріп свіжий	27	20	1,4	1,0	2,0	1,5	2,7	2
5	Вода для маринаду	1000	1000	50,0	50,0	75,0	75,0	100	100
6	Цукор для маринаду	10	10	0,5	0,5	0,8	0,8	1	1
7	Оцет 9% спиртовий для маринаду	50	50	2,5	2,5	3,8	3,8	5	5
8	Сіль для маринаду	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3 %

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Овочі миють, зачищають. Підготовлені томати нарізають тонкими скибками. Ріпчасту цибулю нарізають півкільцями, маринують протягом 1 години в маринаді: суміші оцту, кип'яченої охолодженої води, цукру та солі.

Томати та цибулю розкладають на порції, перед подачею поливають олією, посипають подрібненим свіжим або сушеним кропом та сіллю.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають у тарілку, посипають подрібненим свіжим або сушеним кропом та сіллю.

Характеристика готової страви

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,5	1,6	3,1	28,2
75	0,7	2,4	4,7	42,3
100	0,91	3,20	6,22	56,45

Технологічна карта № 1.02

Салат зі свіжих томатів з солодким перцем
Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Томати теплично-парникові свіжі	653,1	640	32,7	32,0	49,0	48,0	65,3	64
	Томати грунтові свіжі	752,9	640	37,6	32,0	56,5	48,0	75,3	64
2	Цибуля зелена свіжа	125,0	100	6,3	5,0	9,4	7,5	12,5	10
3	Перець солодкий свіжий	306,7	230	15,3	11,5	23,0	17,3	30,7	23
4	Олія соняшникова рафінована	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
5	Майоран сушений	1	1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
6	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Овочі та зелень миють під проточною водою, зачищають, у перця видаляють плодоніжку з насінням. Підготовлені томати нарізають тонкими скибками, перець – соломкою, цибулю шинкують. Підготовлені інгредієнти змішують, додають сіль та майоран. При відпусканні заправляють олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають у тарілку, посипають подрібненим свіжим кропом.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито олією.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,5	1,7	2,0	24,8
75	0,8	2,5	3,0	37,1
100	1,02	3,38	3,97	49,51

Технологічна карта № 1.02

Салат зі свіжих томатів з солодким перцем
Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Томати теплично-парникові свіжі	653,1	640	32,7	32,0	49,0	48,0	65,3	64
	Томати грунтові свіжі	752,9	640	37,6	32,0	56,5	48,0	75,3	64
2	Цибуля зелена свіжа	125,0	100	6,3	5,0	9,4	7,5	12,5	10
3	Перець солодкий свіжий	306,7	230	15,3	11,5	23,0	17,3	30,7	23
4	Олія соняшникова рафінована	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
5	Майоран сушений	1	1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
6	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Овочі та зелень миють під проточною водою, зачищають, у перця видаляють плодоніжку з насінням. Підготовлені томати нарізають тонкими скибками, перець – соломкою, цибулю шинкують. Підготовлені інгредієнти змішують, додають сіль та майоран. При відпусканні заправляють олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають у тарілку, посипають подрібненим свіжим кропом.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено гіркою на тарілці, полито олією.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,5	1,7	2,0	24,8
75	0,8	2,5	3,0	37,1
100	1,02	3,38	3,97	49,51

Технологічна карта № 1.03

Салат зі свіжих томатів з редисом

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Томати теплично-парникові свіжі	612,2	600	30,6	30,0	45,9	45,0	61,2	60
	Томати грунтові свіжі	705,9	600	35,3	30,0	52,9	45,0	70,6	60
2	Цибуля зелена свіжа	125,0	100	6,3	5,0	9,4	7,5	12,5	10
3	Редька з бадиллям свіжа	365,1	230	18,3	11,5	27,4	17,3	36,5	23
	Редька без бадилля свіжа	247	230	12,4	11,5	18,5	17,3	24,7	23
4	Соус "Ароматна олія" (ТК № 10.10)	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
5	Кріп свіжий	54,1	40	2,7	2,0	4,1	3,0	5,4	4
6	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Овочі та зелень миють під проточною водою, зачищають. Підготовлені помідори нарізають тонкими скибками, редис – скибочками, цибулю та кріп шинкують. Підготовлені інгредієнти змішують, додають сіль. При відпусканні заправляють олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °C ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °C; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають у салатник, поливають олією.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено гіркою на тарілці, полито олією.Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,6	1,6	1,8	24,3
75	0,8	2,4	2,7	36,5
100	1,11	3,17	3,62	48,67

Технологічна карта № 1.04

Салат з м'якого сиру та томатів

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир м'який "Адигейський" або "Бринза" або "Сулугуні" (МП, Л)	333	300	17	15	25	23	33	30
2	Томати теплично-парникові свіжі	581,6	570	29,1	28,5	43,6	42,8	58,2	57
	Томати грунтові свіжі	670,6	570	33,5	28,5	50,3	42,8	67,1	57
3	Кріп свіжий	135,1	100	6,8	5,0	10,1	7,5	13,5	10
4	Олія соняшникова рафінована	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
5	Орегано сухий	5	5	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Сир мякий натриають на тертці. Томати миють, зачищають, нарізають скибочками. Кріп миють, просушують, дрібно нарізають.

Сир мякий натриають на тертці. Томати миють, зачищають, нарізають скибочками. Кріп миють, просушують, дрібно нарізають. Підготовлені інгредієнти змішують, додають орегано сухий. При відпусканні салат заправляють олією соняшниковою і посипають орегано.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °C ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °C; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають у тарілку або салатник, поливають олією, посипають орегано.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою в салатнику, полито олією, посипано орегано сухим.Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	4,2	5,1	1,7	69,4
75	6,3	7,7	2,6	104,1
100	8,42	10,0	3,40	138,83

Технологічна карта № 1.05

Салат з яєць, сиру з куркумою

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця курячі (Я)	10 шт	400,0		20,0		30,0		40
2	Сир твердий (МП, Л)	108,7	100,0	5,4	5,0	8,2	7,5	11	10
3	Цибуля зелена	375,0	300,0	18,8	15,0	28,1	22,5	37,5	30
4	Куркума мелена	10,0	10,0	0,5	0,5	0,8	0,8	1	1
5	Сіль йодована	3,0	3,0	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
6	Сметана15%-вої жирності (МП, Л)	200,0	200,0	10,0	10,0	15,0	15,0	20	20
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (Я) яйця; (МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Яйця миють, відварюють вкруту, охолоджують, очищають, нарізають кубиком. Цибулю зелену миють, обсушують, нарізають.Сир твердий подрібнюють на тертці. Підготовлені інгредієнти змішують, додають сіль, куркуму мелену. При відпусканні заправляють сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають у центр тарілки, посипають подрібненим свіжим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено гіркою на тарілці, полито сметаною, посипано подрібненим свіжим кропом або петрушкою.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	4,3	5,0	2,0	74,9
75	6,5	7,5	30,	112,4
100	8,64	10,0	4,06	149,86

Технологічна карта № 1.06

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

Салат з яєць та яблук зі сметаною

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця курячі (Я)	15 шт	600		30,0		45,0		60
2	Сметана (МП, Л)	100	100	5,0	5,0	7,5	7,5	10	10
3	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
4	Яблука свіжі	352	310	17,6	15,5	26,4	23,3	20	16
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (Я) яйця; (МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Яйця миють, відварюють вкруту, охолоджують, очищають, подрібнюють на крупній тертці. Яблука миють, очищають, видаляють серцевину, подрібнюють на крупній тертці. Підготовлені інгредієнти змішують, додають сіль. При відпусканні заправляють сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають в центр тарілки, по колу посипають сушеною паприкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено гіркою на тарілці, полито сметаною, посипано подрібненим свіжим кропом або петрушкою.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	4,1	4,2	1,5	60,4
75	6,1	6,3	2,3	90,4
100	8,14	8,42	3,06	120,75

Технологічна карта № 1.07

Салат з яєць та зеленого горошку

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця курячі (Я)	10 шт	400	0,5	20,0	0,75	30,0	1	40
2	Горошок свіжоморожений	600	550	30,0	27,5	45,0	41,3	60	55
3	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
4	Олія соняшникова	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
5	Сік лимона	5	5	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Я) яйця;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Яйця миють, відварюють вкруту, охолоджують, очищають, нарізають крупно. Горошок свіжоморожений відварюють до готовності, охолоджують. Підготовлені інгредієнти змішують, додають сіль, сік лимона. При відпусканні заправляють олією соняшниковою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають в центр тарілки, по колу посипають сушеною паприкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено гіркою на тарілці, полито олією, посипано по колу тарілки сушеною паприкою.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	4,0	3,7	3,8	64,0
75	6,0	5,5	5,6	96,0
100	7,95	7,35	7,51	127,98

Технологічна карта № 1.08

Салат з овочів та яєць

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білокачанна	462,5	370	23,1	18,5	34,7	27,8	46,25	37
2	Томати теплично-парникові свіжі	244,9	240	12,2	12,0	18,4	18,0	24,49	24
	Томати грунтові свіжі	282,4	240	14,1	12,0	21,2	18,0	28,24	24
3	Огірки теплично-парникові свіжі	245	240	12,2	12,0	18,4	18,0	24,49	24
	Огірки грунтові свіжі	300	240	15,0	12,0	22,5	18,0	30	24
4	Яйця курячі (Я)	3 шт	120		6,0		9,0		12
5	Олія соняшникова рафінована	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
6	Чабрець сушений	1	1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
7	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Я) яйця;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Овочі миють, зачищають. Підготовлені томати та огірки нарізають скибками. Капусту миють, шинкують. Яйця миють,відварюють вкруту, охолоджують, очищають, нарізають кубиком.

Підготовлені інгредієнти змішують, додають сіль, чабрець. При відпусканні заправляють олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають у салатник або тарілку.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено гіркою на тарілці, полито олією.Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,3	2,2	1,6	32,5
75	1,9	3,4	2,4	48,8
100	2,54	4,48	3,26	65,9

Технологічна карта № 1.09

Салат з квашених огірків, свіжої капусти, моркви з горіхами

Категорія: Холодні страви. салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Огірки квашені	444	400,0	22,2	20,0	33,3	30,0	44,4	40,0
	Морква столова свіжа до 01.01.	344	275,0	17,2	13,8	25,8	20,6	34,4	27,5
2	Морква столова свіжа з 01.01.	367	275,0	18,3	13,8	27,5	20,6	36,7	27,5
3	Капуста білокачанна свіжа	344	275,0	17,2	13,8	25,8	20,6	34,4	27,5
5	Соус "Ароматна олія" (ТК № 10.10)	30,0	30,0	1,5	1,5	2,3	2,3	3,0	3,0
6	Ядра горіхів волоських	32	30,0	1,6	1,5	2,4	2,3	3,2	3,0
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Моркву миють, очищають, нарізають соломкою. Капусту миють, шинкують. Огірки промивають, очищають, нарізають кубиком. ядра горіхів волоських обсмажують, подрібнюють. Підготовлені овочі змішують. При відпусканні запаравляють олією ароматною, посипають подрібненими ядрами горіхів волоських.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою в центрі тарілки, поливають олією соняшниковою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено гіркою на тарілці, полито олією.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам, з ароматом і присмаком горіхів та олії.Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,7	2,5	2,3	35,2
75	1,1	3,8	3,4	52,7
100	1,48	5,08	4,60	70,31
125	1,9	6,3	5,7	87,9
150	2,2	7,6	6,9	105,5

Технологічна карта № 1.10

Салат зелений з огірків та томатів

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Салат зелений	477,6	320	23,9	16,0	35,8	24,0	47,8	32
2	Огірки теплично-парникові свіжі	367	360	18,4	18,0	27,6	27,0	36,7	36
	Огірки грунтові свіжі	450	360	22,5	18,0	33,8	27,0	45,0	36
3	Томати теплично-парникові свіжі	295,9	290	14,8	14,5	22,2	21,8	29,6	29
	Томати грунтові свіжі	341,2	290	17,1	14,5	25,6	21,8	34,1	29
4	Олія соняшникова рафінована	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
5	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Овочі миють під проточною водою, зачищають, нарізають скибочками. Салат миють, просушують, нарізають крупно.

Інгредієнти змішують, додають сіль. При віпусканні заправляють олією соняшниковою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають у тарілку або салатник, посипають подрібненми свіжим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито олією.Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,4	1,6	1,1	21,5
75	0,7	2,4	1,7	32,2
100	0,88	3,22	2,20	42,93

Технологічна карта № 1.11

Салат з огірків, петрушки з часником

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Огірки теплично-парникові свіжі	755	740	37,8	37,0	56,6	55,5	75,5	74
	Огірки грунтові свіжі	925	740	46,3	37,0	69,4	55,5	92,5	74
2	Петрушка свіжа	267	200	13,3	10,0	20,0	15,0	27	20
3	Олія соняшникова рафінована	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
4	Часник свіжий	38,5	30	1,9	1,5	2,9	2,3	3,8	3
5	Оцет 9% столовий	5	5	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
6	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Огріки миють, зачищають, нарізають вздовж на 4 частини. Петрушку миють, просушують, дрібно нарізають. Часник очищають, миють, дрібно нарізають або витискають через прес для часнику. Підготовлені інгредієнти змішують. При відпусканні заправляють сумішою з олії, оцету та солі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають у центрі тарілки або салатник, поливають сумішшю з олії, оцету та солі.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито олією.Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,8	1,6	2,0	26,2
75	1,2	2,4	3,0	39,3
100	1,59	3,23	4,02	52,40

Технологічна карта № 1.12

Салат з морквою та імбирем

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква столова свіжа до 01.01.	1225	980,0	61,3	49,0	91,9	73,5	123	98
	Морква столова свіжа з 01.01.	1307	980,0	65,3	49,0	98,0	73,5	131	98
2	Імбир сухий	5,0	5,0	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
3	Сіль йодована	3,0	3,0	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
4	Олія соняшникова	30,0	30,0	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових акті України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Моркву миють, очищають, нарізають соломкою. Додають імбир сухий, сіль. При відпусканні зпарвляють олією соняшниковою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають у центр тарілки горкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито олією.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам, з ароматом і присмаком олії та імбиру. Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви. Консистенція - ніжна, м'яка, соковита

. ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,5	1,6	3,8	31,6
75	0,8	2,4	5,6	47,4
100	1,03	3,21	7,51	63,14

Технологічна карта № 1.13

Салат з моркви, яблук з соусом "Вінегрет"

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква столова свіжа до 01.01.	700	560	35,0	28,0	52,5	42,0	70	56
	Морква столова свіжа з 01.01.	747	560	37,3	28,0	56,0	42,0	75	56
2	Яблука свіжі	466	410	23,3	20,5	34,9	30,8	47	41
3	Соус "Вінегрет" (ТК № 10.02) (ГЦ)	40	40	2,0	2,0	3,0	3,0	4	4
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві (ГЦ) гірчиця;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Моркву миють, очищають, нарізають соломкою. Яблука миють, очищають, видаляють серцевину, нарізають соломкою.Додають сіль. При відпусканні заправляють соусом "Вінегрет".

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають горкою в центрі тарілки, по колу посипають свіжим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито соусом "Вінегрет", по колу тарілки посипано свіжим подрібненим

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам, з ароматом і присмаком соусу.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,4	1,8	4,9	37,1
75	0,6	2,7	7,3	55,7
100	0,74	3,61	9,71	74,25
150	1,1	5,4	14,6	111,4
200	1,5	7,2	19,4	148,5

Технологічна карта № 1.14

Салат з моркви, яблук з йогуртом

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква столова свіжа до 01.01.	375	300	18,8	15,0	28,1	22,5	37,5	30
	Морква столова свіжа з 01.01.	400	300	20,0	15,0	30,0	22,5	40	30
2	Яблука свіжі	466	410	23,3	20,5	34,9	30,8	47	41
3	Родзинки	102	100	5,1	5,0	7,7	7,5	10	10
4	Йогурт (МП,Л)	200	200	10	10	15	15	20	20
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (МП) млочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Моркву миють, очищають, нарізають соломкою. Яблука миють, очищають, видаляють серцевину, нарізають соломкою. Родзинки промивають, заливають гарячою водою, витримують до розмякшання, відціджують, обсушують. Підготовлені інгредієнти змішують, додають сіль. При відпусканні заправляють йогуртом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають горкою в центрі тарілки, поливають йогуртом.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито йогуртом.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам, з ароматом і присмаком йогурту.Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,1	0,4	7,8	43,0
75	1,6	0,6	11,8	64,5
100	2,18	0,82	15,69	86,01
150	3,3	1,2	23,5	129,0
200	4,4	1,6	31,4	172,0

Технологічна карта № 1.15

Салат з моркви з родзинками та сметаною
Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква столова свіжа до 01.01.	913	730	45,6	36,5	68,4	54,8	91,3	73,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	973	730	48,7	36,5	73,0	54,8	97,3	73,0
2	Родзинки	102	100	5,1	5,0	7,7	7,5	10,2	10,0
3	Сметана 20%ї жирності (МП, Л)	150	150	7,5	7,5	11,3	11,3	15,0	15,0
4	Кориця мелена	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
5	Цукор білий	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3,0	3,0
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Моркву миють, очищають, нарізають соломкою. Родзинки промивають, заливають гарячою водою, витримують до розмякшання, відціджують, обсушують. Підготовлені інгредієнти змішують, додають цукор, корицю мелену. При відпусканні заправляють сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають горкою в центрі тарілки, поливають сметаною, посипають родзинками.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито сметаною, зверху посипано родзинками.Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам, з ароматом і присмаком кориці.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,7	1,6	8,1	49,7
75	1,1	2,4	12,2	74,5
100	1,48	3,15	16,26	99,33
125	1,85	3,94	20,33	124,17
150	2,22	4,73	24,39	149,00
200	2,96	6,31	32,52	198,67

Технологічна карта № 1.16

Салат з запеченої груші та моркви
Категорія: Холодні страви. Салати та вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Груші свіжі	570,0	300,0	85,5	45,0	68,4	36,0	57,0	30,0
2	Морква столова свіжа до 01.01.	813	650,0	121,9	97,5	97,5	78,0	81,3	65,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	867	650,0	130,0	97,5	104,0	78,0	86,7	65,0
3	Сіль йодована	3,0	3,0	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
4	Олія соняшникова рафінована	30,0	30,0	4,5	4,5	3,6	3,6	3,0	3,0
5	Сік лимона	10,0	10,0	1,5	1,5	1,2	1,2	1,0	1,0
Вихід готової страви, г		1000		150		120		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Груші очищають від шкірки, насінневого гнізда і запікають при 200 °С протягом 10 хвилин. Запечені груші охолоджують, нарізають кубиком. Моркву миють, очищають, нарізають соломкою. підготовлені інгредієнти змішують, додають сік лимона, сіль. При відпусканні запарвляють олією соняшниковою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають горкою в центрі тарілки, поливають олією, посипають подрібненим свіжим кропом або петрушкою

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито олією, по колу тарілки посипаноподрібненим свіжим кропом або петрушкою. Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
75	0,60	2,44	6,67	48,93
100	0,80	3,25	8,89	65,24
120	0,96	3,90	10,66	78,29
150	1,2	4,9	13,3	97,9
180	1,4	5,8	16,0	117,4
200	1,6	6,5	17,8	130,5

Технологічна карта № 1.17

Салат з моркви з каррі та соусом "Вінегрет"
Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква столова свіжа до 01.01.	1213	970,0	60,6	48,5	90,9	72,8	121	97
	Морква столова свіжа з 01.01.	1293	970,0	64,7	48,5	97,0	72,8	129	97
2	Каррі мелена	5,0	5,0	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
3	Соус "Вінегрет" (ТК № 10.02) (ГЦ)	40	40	2,0	2,0	3,0	3,0	4,0	4,0
4	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (ГЦ) гірчиця;

Наявність харчових алергенів у страві: лактоза. Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Моркву миють, очищають, нарізають соломкою, додають каррі, сіль, перед подачею заправляють соусом "Вінегрет" .

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають горкою в центрі тарілки, поливають олією, посипають подрібненим свіжим кропом або петрушкою

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито соусом, зверху посипано подрібненим свіжим кропом або петруш

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,5	1,8	3,7	33,4
75	0,8	2,7	5,6	50,0
100	1,01	3,63	7,45	66,71

Технологічна карта № 1.18

Салат з моркви з сиром та сметаною
Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква столова свіжа до 01.01.	963	770	48,1	38,5	72,2	57,8	96	77	115,5	92,4
	Морква столова свіжа з 01.01.	1027	770	51,3	38,5	77,0	57,8	103	77	123,2	92,4
2	Сир твердий (МП, Л)	130	120	6,5	6,0	9,8	9,0	13	12	15,7	14,4
3	Сметана (МП, Л)	120	120	6,0	6,0	9,0	9,0	12	12	14,4	14,4
4	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100		120	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Моркву миють, очищають, нарізають соломкою. Сир твердий подрібнюють на тертці. Інгредієнти змішують, додають сіль,перед подачею заправляють сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають у центр тарілки, по колу присипають сушеним кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито сметаною, по колу тарілки присипано сушеним кропом або петру

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	2,3	3,6	3,9	56,1
75	3,4	5,4	5,9	84,1
100	4,57	7,17	7,88	112,16
120	5,48	8,60	9,46	134,59

Технологічна карта № 1.19

Салат з моркви та капусти зі сметанно-хроновим соусом

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква столова свіжа до 01.01.	750	600	38	30	56	45	75	60
	Морква столова свіжа з 01.01.	800	600	40	30	60	45	80	60
2	Капуста білокачанна свіжа	281	225	14	11	21	17	28	23
3	Сметана 20 %-вої жирності (МП, Л)	150	150	8	8	11	11	15	15
4	Соус "Хрін" (ТК № 10.08)	5	5	0,3	0,3	0,4	0,4	1	1
5	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
6	Сік лимона	20	20	1,0	1,0	1,5	1,5	2	2
7	Цукор білий	10	10	0,5	0,5	0,8	0,8	1	1
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Моркву миють, очищають, нарізають соломкою. Капусту миють, шинкують. Підготовлені овочі змішують, додають сіль, цукорбілий, сік лимона. Соус "Хрін" та сметану змішують і заправляють салат перед подачею.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають у центр тарілки, посипають подрібненим свіжим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито сметаною, посипано подрібненим свіжим кропом або петрушкою..

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,7	1,6	3,5	32,0
75	1,0	2,4	5,3	48,0
100	1,37	3,21	7,06	64,03

Технологічна карта № 1.20

Салат з капусти, моркви та зеленого горошку

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білокачанна свіжа	675	540	33,8	27,0	50,6	40,5	67,5	54
2	Морква столова свіжа до 01.01.	188	150	9,4	7,5	14,1	11,3	19	15
	Морква столова свіжа з 01.01.	200	150	10,0	7,5	15,0	11,3	20	15
3	Горошок зелений свіжоморожений	200	200	10,0	10,0	15,0	15,0	20	20
4	Соус "Вінегрет " (ТК № 10.02) (ГЦ)	40	40	2,0	2,0	3,0	3,0	4	4
5	Сіль йодована	2,5	2,5	0,1	0,1	0,2	0,2	0,25	0,25
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (ГЦ) гірчиця;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Горошок свіжоморожений відварюють до готовності, охолоджують. Моркву миють, очищають, нарізають соломкою. Капустумиють, шинкують. Підготовлені овочі змішують, додають сіль. При відпусканні заправаляють соусом "Вінегрет".

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають в центр тарілки.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито соусом.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,0	1,8	3,1	34,0
75	1,5	2,7	4,7	51,0
100	1,98	3,65	6,21	67,98

Технологічна карта № 1.21

Салат з гарбузом, насінням та зеленим горошком
Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Гарбуз свіжий	971	680	48,6	34,0	72,9	51,0	97	68
2	Горошок зелений свіжоморожений	150	150	7,5	7,5	11,3	11,3	15	15
3	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
4	Ядра насіння гарбузового	150	150	7,5	7,5	11,3	11,3	15	15
5	Сік лимона	5	5	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
6	Олія соняшникова нерафінована	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Гарбуз миють, очищають від шкірки і нарізають соломкою або подрібнюють на тертці. Горошок свіжоморожений відварюютьдо готовності, охолоджують. Ядра насіння гарбузу обсмажують. Гарбуз і горошок змішують, додають сіль, сік лимона. При відпусканні заправляють олією соняшниковою соняшниковою, посипають ядрами насіння нарбузу.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають у центр тарілки, по колу присипають ядрами насіння гарбузу.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито олією, посипано ядрами насіння гарбузу.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам, з ароматом олії і обсмажениї ядер насіння гарубузу.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	3,3	5,0	2,1	68,0
75	4,9	7,5	3,2	102,0
100	6,56	10,0	4,3	136,0

Технологічна карта № 1.22

Салат з гарбузом та яблуком
Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Гарбуз свіжий	971	680	46,5	32,5	69,7	48,8	97	68
2	Яблука свіжі	330	290	19,9	17,5	29,8	26,3	33	29
3	Олія соняшникова рафінована	30	30	2,5	2,5	3,8	3,8	3	3
4	Сіль йодована	3	3	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3
5	Сік лимона	10	10	0,5	0,5	0,8	0,8	1	1
Вихід готової страви, г		**1000**		**50**		**75**		**100**	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Гарбуз миють, очищають від шкірки і нарізають соломкою або подрібнюють на тертці. Яблука миють, очищають від скоринкита серцевини, нарізають соломкою. Гарбуз і яблука змішують, додають сіль і сік лимона. При відпусканні салат заправляють олією соняшниковою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають у центр тарілки.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито олією.Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам, з ароматом олії.
Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,3	1,6	2,9	29,2
75	0,4	2,4	4,4	43,7
100	0,53	3,2	5,9	58,3
125	0,7	4,0	7,3	72,9
150	0,8	4,9	9,1	90,4

Технологічна карта № 1.23

Салат з капусти, зеленого горошку з насінням соняшнику
Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білокачанна свіжа	1000	800	51,9	41,5	77,8	62,3	100	80
2	Горошок зелений свіжоморожений	110	110	4,6	4,5	6,9	6,8	11	11
3	Соус "Ароматна олія" (ТК № 10.10)	35	35	2,5	2,5	3,8	3,8	3,5	3,5
4	Ядра насіння соняшника	50	50	1,8	1,8	2,7	2,6	5	5
5	Сіль йодована	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Горошок свіжоморожений відварюють до готовності, охолоджують. Капусту білокачанну свіжу шинкують. Ядра насіння соняшника прогрівають в духовій шафі при температурі 80 °С протягом 15 хвилин. Капусту і горошок змішують, додають сіль.При відпусканні заправляють олією ароматною, посипають ядрами насіння соняшника.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають горкою в центрі тарілки, посипають ядрами насіння соняшника.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, капуста нашинкована, перемішана з горошком зеленим і олією, зверху по Смак і запах - приємні притаманні інгредієнтам, з приємним ароматом і присмаком прогрітих ядер насіння соняшника і олії аром Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви

Консистенція - хрустка, соковита, не жорстка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,5	3,3	2,6	47,2
75	2,2	4,9	3,9	70,8
100	2,95	6,56	5,21	94,37

Технологічна карта № 1.24

Салат з капустою та морквою
Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білокачанна свіжа	750	600	37,5	30,0	56,3	45,0	75,0	60
2	Морква столова свіжа до 01.01.	438	350	21,9	17,5	32,8	26,3	43,8	35
	Морква столова свіжа з 01.01.	467	350	23,3	17,5	35,0	26,3	46,7	35
3	Сік лимона	10	10	0,5	0,5	0,8	0,8	1	1
4	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
5	Паприка мелена копчена	1	1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
6	Перець чорний мелений	1	1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
7	Олія соняшникова	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Моркву миють, очищають, нарізають соломкою. Капусту миють, шинкують. Овочі змішують, додають сіль, перець чорний мелений, сік лимона, паприку мелену копчену. При відпусканні заправляють олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають горкою в центрі тарілки, по колу посипають свіжим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито олією, по колу тарілки посипано свіжим подрібненим кропом або
Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам, з ароматом і присмаком паприки меленої копченої.
Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.
Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,8	1,7	2,9	32,0
75	1,1	2,6	4,4	48,0
100	1,51	3,45	5,83	64,02

Технологічна карта № 1.25

Салат з запеченої капусти з родзинками
Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білокачанна свіжа	1375,0	1100,0	68,8	55,0	103,1	82,5	137,5	110,0
2	Сік лимона	10,0	10,0	0,5	0,5	0,8	0,8	1,0	1,0
3	Олія соняшникова	35,0	35,0	1,8	1,8	2,6	2,6	3,5	3,5
4	Сіль йодована	3,0	3,0	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
5	Родзинки	91,8	90,0	4,6	4,5	6,9	6,8	9,2	9,0
6	Горіх мускатний мелений	2,0	2,0	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Родзинки промивають, заливають гарячою водою, витримують до розмякшання, відціджують, обсушують. Капусту миють, видаляють кочерижку, розрізають на чотири частини, викладають в форму для запікання та поливають олією. Запікають у духовій шафі 1,5 години при температурі 200 °С. Капуста має залишитися в міру хрумкою та пружною. Готову капусту нарізають великими шматками, додають підготовлені родзинки, сіль, горіх мускатний мелений, сік лимона. При відпусканні заправляють олією соняшниковою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають горкою в центрі тарілки.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито олією.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,0	3,2	7,4	62,5
75	1,53	4,83	11,07	93,69
100	2,04	6,44	14,76	124,92

Технологічна карта № 1.26

Салат з капусти з хріном
Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білокачанна свіжа	950	760	47,5	38,0	71,3	57,0	95	76
2	Соус "Хрін" (ТК № 10.08)	50	50	2,5	2,5	3,8	3,8	5	5
3	Сметана (МП, Л)	200	200	10,0	10,0	15,0	15,0	20	20
4	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Капусту миють, шинкують., додають сіль. Соус "Хрін" змішують зі сметаною. При відпусканні салат заправляють соусом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають у центр тарілки, посипають подрібненим свіжим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито соусом, посипано подрібненим свіжим кропом або петрушкою.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,9	2,2	2,4	34,7
75	1,3	3,3	3,5	52,1
100	1,78	4,43	4,71	69,46

Технологічна карта № 1.27

Салат з червоної капусти з соусом "Вінегрет"

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста червонокачанна свіжа	375	300	18,8	15,0	28,1	22,5	37,5	30
2	Капуста білокачанна свіжа	831	665	41,6	33,3	62,3	49,9	83,125	66,5
3	Соус "Вінегрет" (ТК № 10.02) (ГЦ)	40	40	2,0	2,0	3,0	3,0	4	4
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (ГЦ) гірчиця;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Капусту миють, шинкують. Підготовлені овочі змішують, перед подачею заправляють соусом "Вінегрет" .

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають у центр тарілки, посипають подрібненим свіжим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито соусом, посипано подрібненим свіжим кропом або петрушкою.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,7	1,8	2,6	30,3
75	1,1	2,7	3,9	45,5
100	1,43	3,60	5,23	60,63
150	2,15	5,39	7,85	90,95

Технологічна карта № 1.28

Салат з капусти з ароматною олією

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білокачанна свіжа	1213	970	60,6	48,5	90,9	72,8	121,3	97,0
2	Соус "Ароматна олія" (ТК № 10.10)	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3,0	3,0
3	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Капусту миють, шинкують, додають сіль. Перед подачею заправляють ароматною олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають у центр тарілки, посипають подрібненим свіжим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито олією, посипано подрібненим свіжим кропом або петрушкою.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,7	1,6	2,2	27,7
75	1,1	2,5	3,3	41,5
100	1,5	3,3	4,4	55,4

Технологічна карта № 1.29

Салат з капусти, огірків та кропу

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білокачанна свіжа	875,0	700	43,8	35,0	65,6	52,5	87,5	70
2	Огірки теплично-парникові свіжі	255	250	12,8	12,5	19,1	18,8	25,5	25
	Огірки грунтові свіжі	313	250	15,6	12,5	23,4	18,8	31,3	25
3	Заправка для салату (ТК № 10.01)	40	40	2,0	2,0	3,0	3,0	4,0	4
4	Кріп свіжий	27,0	20	1,4	1,0	2,0	1,5	2,7	2
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Огірки миють, зачищають, нарізають скибками. Капусту миють, просушують, шинкують. Кріп дрібно нарізають. Підготовлені інгредієнти змішують. При відпусканні заправляють заправкою для салату.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають у тарілку або салатник.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито заправкою.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,7	1,6	2,2	28,7
75	1,1	2,4	3,4	43,1
100	1,46	3,22	4,50	57,46

Технологічна карта № 1.30

Салат з молодої капусти, огірків та кропу

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білокачанна молода	875,0	700	43,8	35,0	65,6	52,5	87,5	70
2	Огірки теплично-парникові свіжі	255	250	12,8	12,5	19,1	18,8	25,5	25
	Огірки грунтові свіжі	313	250	15,6	12,5	23,4	18,8	31,3	25
3	Заправка для салату (ТК № 10.01)	40	40	2,0	2,0	3,0	3,0	4,0	4
4	Кріп свіжий	27,0	20	1,4	1,0	2,0	1,5	2,7	2
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Огірки миють, зачищають, нарізають скибками. Капусту миють, шинкують. Кріп дрібно нарізають. Підготовлені інгредієнти змішують. При відпусканні заправляють заправкою для салату.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають у тарілку або салатник.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито заправкою.Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,9	1,5	2,7	28,7
75	1,3	2,3	4,0	43,1
100	1,74	3,01	5,34	57,46

Технологічна карта № 1.31

Салат з капусти, яблуком та селерою
Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білокачанна свіжа	625	500	31,3	25,0	46,9	37,5	62,5	50
2	Яблука свіжі	358	315	17,9	15,8	26,8	23,6	36	31,5
3	Селера (корінь)	235	160	11,8	8,0	17,6	12,0	24	16
4	Заправка для салату (ТК № 10.01)	40	40	2,0	2,0	3,0	3,0	4	4
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Капусту миють, шинкують. Яблука миють, очищають, видаляють серцевину, нарізають скибками. Селеру миють, очищають, подрібнюють на тертці. підготовлені інгредієнти змішують. При відпусканні заправляють заправкою для салату (напівфабрикат).
Термін придатності до споживання та умови зберігання
Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Салат викладають у салатник або тарілку.
Характеристика готової страви
Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито заправкою.
Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.
Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.
Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,5	1,6	3,9	33,0
75	0,8	2,4	5,8	49,5
100	1,06	3,14	7,77	66,02

Технологічна карта № 1.32

Салат з молодої капусти, огірків та томатів
Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білокачанна молода	500,0	400	25,0	20,0	37,5	30,0	50	40
2	Огірки теплично-парникові свіжі	255	250	12,8	12,5	19,1	18,8	26	25
	Огірки грунтові свіжі	313	250	15,6	12,5	23,4	18,8	31	25
	Томати теплично-парникові свіжі	255,1	250	12,8	12,5	19,1	18,8	26	25
3	Томати грунтові свіжі	294,1	250	14,7	12,5	22,1	18,8	29	25
4	Насіння фенхелю	20	20	1,0	1,0	1,5	1,5	2	2
5	Кріп свіжий	54,1	40	2,7	2,0	4,1	3,0	5,4	4
6	Заправка для салату (ТК № 10.01)	40	40	2,0	2,0	3,0	3,0	4	4
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Огріки та томати миють, зачищають, нарізають скибками. Капусту миють, просушують, шинкують. Кріп дрібно нарізають. Підготовлені інгредієнти змішують. При відпусканні заправляють заправкою для салату і посипають насінням фенхелю.
Термін придатності до споживання та умови зберігання
Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Салат викладають у центрі тарілки або салатник, поливають заправкою, посипають насінням фенхелю.
Характеристика готової страви
Зовнішній вигляд - салат викладено горкою в салатнику, полито заправкою для салату і посипано насінням фенхелю.
Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.
Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.
Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,4	3,1	1,0	33,9
75	1,1	2,5	3,6	44,5
100	1,44	3,33	4,76	59,28

Технологічна карта № 1.33

Салат з капусти, огірків з насінням фенхелю
Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білокачанна свіжа	875,0	700	43,8	35,0	65,6	52,5	87,5	70
2	Огірки теплично-парникові свіжі	255	250	12,8	12,5	19,1	18,8	26	25
	Огірки грунтові свіжі	313	250	15,6	12,5	23,4	18,8	31,25	25
3	Насіння фенхелю	20	20	1,0	1,0	1,5	1,5	2	2
4	Заправка для салату (ТК № 10.01)	40	40	2,0	2,0	3,0	3,0	4	4
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Огірки миють, зачищають, нарізають скибками. Капусту миють, просушують, шинкують. Підготовлені інгредієнти змішують. При відпусканні заправляють заправкою для салату і посипають насінням фенхелю.
Термін придатності до споживання та умови зберігання
Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Салат викладають у центрі тарілки або салатник, поливають заправкою, посипають насінням фенхелю.
Характеристика готової страви
Зовнішній вигляд - салат викладено горкою в салатнику, полито заправкою для салату і посипано насінням фенхелю.
Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.
Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.
Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,4	3,1	1,0	33,9
75	1,0	2,3	3,0	39,4
100	1,30	3,08	4,04	52,54

Технологічна карта № 1.34

Салат з капусти та огірків зі сметаною
Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білокачанна свіжа	837,5	670	41,9	33,5	62,8	50,3	83,75	67
2	Огірки теплично-парникові свіжі	204	200	10,2	10,0	15,3	15,0	20,4	20
	Огірки грунтові свіжі	250	200	12,5	10,0	18,8	15,0	25,0	20
3	Сметана (МП, Л)	120	120	6,0	6,0	9,0	9,0	12,0	12
4	Кріп свіжий	27,0	20	1,4	1,0	2,0	1,5	2,7	2
5	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%
Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза;(МП) молочні продукти;
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Огірки миють, зачищають, нарізають скибками. Капусту миють, просушують, шинкують. Кріп миють, просушують, дрібно нарізають. Підготовлені інгредієнти змішують, додають сіль. При відпусканні заправляють сметаною.
Термін придатності до споживання та умови зберігання
Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Салат викладають у тарілку або салатник, поливають сметаною.
Характеристика готової страви
Зовнішній вигляд - салат викладено горкою в салатнику, полито сметаною.
Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.
Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.
Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,8	1,4	2,2	26,9
75	1,3	2,1	3,3	40,4
100	1,69	2,79	4,34	53,81

Технологічна карта № 1.35

Салат із буряка зі сметаною

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01.	1063	850	53,1	42,5	79,7	63,8	106,25	85
	Буряк столовий свіжий з 01.01.	1133	850	56,7	42,5	85,0	63,8	113,3	85
2	Сметана (МП, Л)	160	160	8,0	8,0	12,0	12,0	16	16
3	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
4	Перець чорний	1	1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
5	Хмелі сунелі	2	2	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Піготовлений буряк відварюють або запікають до готовності, очищають та нарізають соломкою. Додають сіль, хмелі сунелі, перець чорний мелений. При відпусканні заправляють сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають горкою в центрі тарілки, по колу посипають свіжим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, буряк подрібнений, пермішаний зі сметаною

Смак та запах- приємні, притаманні свіжому буряку та сметані

Колір- рожевий

Консистенція-пружна, притаманна свіжому буряку

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,9	1,7	4,3	35,8
75	1,4	2,5	6,5	53,7
100	1,82	3,37	8,63	71,63

Технологічна карта № 1.36

Салат зі буряка з ароматною олією

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01.	1213	970,0	60,6	48,5	90,9	72,8	121,3	97,0
	Буряк столовий свіжий з 01.01.	1293	970,0	64,7	48,5	97,0	72,8	129,3	97,0
2	Соус "Ароматна олія" (ТК № 10.10)	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
3	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
4	Сік лимона	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
5	Орегано сушений	2	2	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Піготовлений буряк відварюють або запікають до готовності, очищають та нарізають соломкою. Додають сіль, орегано, лимонний сік. При відпусканні заправляють олією ароматною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають горкою в центрі тарілки, по колу посипають свіжим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, буряк подрібнений, пермішаний з олією

Смак та запах - приємні, притаманні свіжому буряку, лимону та ароматній олії

Колір - бордовий

Конситенція - пружна, притаманна свіжому буряку

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,8	1,6	4,6	34,6
75	1,2	2,4	6,9	51,9
100	1,55	3,19	9,23	69,25

Технологічна карта № 1.37

Салат з буряком та чорносливом зі сметаною
Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01.	1063	850	53,1	42,5	79,7	63,8	106,25	85
	Буряк столовий свіжий з 01.01.	1133	850	56,7	42,5	85,0	63,8	113,3	85
2	Сметана (МП,Л)	100	100	5,0	5,0	7,5	7,5	10	10
3	Чорнослив без кісточок	50	50	2,5	2,5	3,8	3,8	5	5
	Чорнослив з кісточкою	67	50	3,3	2,5	5,0	3,8	7	5
4	Цукор білий	20	20	1,0	1,0	1,5	1,5	2	2
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%
Наявність харчових алергенів у страві: (Л) лактоза;(МП) молочні продукти;
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Буряк миють, відварюють або запікають до готовності, охолоджують, очищають, нарізають соломкою. Чорнослив попередньо замочують в гарячій воді (20-30 хвилин), видаляють кісточки, нарізають соломкою. Буряк і чорнослив змішують, додають цукор. При відпусканні салат викладають горкою, поливають сметаною.
Термін придатності до споживання та умови зберігання
Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Салат викладають в центрі тарілки горкою, поливають сметаною.
Характеристика готової страви
Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, буряк та чорнослив нашинковані, зверху салат политий сметаною.
Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам.
Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.
Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,9	1,1	7,1	41,4
75	1,3	1,7	10,6	62,1
100	1,77	2,21	14,15	82,83

Технологічна карта № 1.38

Салат з буряком, курагою та горіхами з йогуртом
Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01.	856	685	43	34	64	51	86	69
	Буряк столовий свіжий з 01.01.	913	685	46	34	69	51	91	69
2	Йогурт (МП, Л)	100	100	5	5	8	8	10	10
3	Курага	50	50	3	3	4	4	5	5
4	Ядра горіхів волоських (ГХ)	150	150	8	8	11	11	15	15
5	Цукор білий	30	30	2	2	2	2	3	3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%
Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (МП) молочні продукти; (ГХ) горіхи;
Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.
Технологія приготування страви
Буряк миють, відварюють до готовності, охолоджують, очищають, нарізають соломкою. Курагу попередньо замочують в гарячій воді (20-30 хвилин), нарізають соломкою. Ядра горіхів волоських підсмажують, подрібнюють. Буряк і курагу змішують,додають цукор. При відпусканні салат викладають горкою, поливають йогуртом та посипають подрібненими горіхами.
Термін придатності до споживання та умови зберігання
Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.
Спосіб реалізації (подання) споживачу
Салат викладають горкою в центрі тарілки, поливають йогуртом, посипають ядрами горіхів волоських.
Характеристика готової страви
Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, буряк та курага нашинковані, зверху салат политий йогуртом та посипаний подрібненими ядрами горіха волоського.
Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам.
Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.
Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	2,2	5,0	8,0	86,1
75	3,3	7,4	12,0	129,2
100	4,45	9,91	15,96	172,30



Технологічна карта № 1.39

Салат з буряка та селери з сиром

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01.	988	790	49,4	39,5	74,1	59,3	99	79
	Буряк столовий свіжий з 01.01.	1053	790	52,7	39,5	79,0	59,3	105	79
2	Корінь селери (С)	147	100	7,4	5,0	11,0	7,5	15	10
3	Сир твердий (МП, Л)	87	80	4,3	4,0	6,5	6,0	8,7	8
4	Сік лимона	10	10	0,5	0,5	0,8	0,8	1	1
5	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
6	Олія соняшникова	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві :(Л) лактоза; (МП) молочні продукти; (С) селера;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Буряк миють, відварюють або запікають до готовності, охолоджують, очищають, нарізають соломкою. Корінь селери миють,очищають, нарізають соломкою або подрібнюють на тертці. Сир тверлий натирають на тертці. Підготовлені інгредієнти змішують, додають сіль, сік лимона. При відпусканні заправляють олією соняшниковою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають у центр тарілки горкою, по колу посипають сушеним або свіжим подрібненим кропом чи петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито олією, по колу тарілки посипано свіжим або сушеним подрібнени Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам, з ароматом і присмаком сиру твердого та кореня селери.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,6	2,7	4,3	47,2
75	2,4	4,1	6,5	70,8
100	3,20	5,47	8,67	94,43

Технологічна карта № 1.40

Салат з буряка, яєць зі сметаною

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01.	888	710	44,4	35,5	66,6	53,3	89	71
	Буряк столовий свіжий з 01.01.	947	710	47,3	35,5	71,0	53,3	95	71
2	Яйце куряче, 1С (Я)	5 шт	200,0		10,0		15,0		20
3	Сметана (МП, Л)	150	150	8	8	11	11	15	15
4	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві :(Л) лактоза; (Я) яйця;(МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Буряк миють, відварюють або запікають до готовності, охолоджують, очищають, нарізають соломкою. Яйця миють, відварюють вкруту, охолоджують, очищають, подрібнюють на тертці. Підготовлені інгредієнти змішують, додають сіль. При відпусканні заправляють сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають горкою в центрі тарілки, по колу посипають свіжим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито сметаною, по колу тарілки посипано свіжим подрібненим кропом Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	2,1	2,6	3,7	**46,7**
75	3,1	3,9	5,6	70,0
100	4,16	5,26	7,45	93,35

Технологічна карта № 1.41

Салат фруктовий з горіхами

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		бутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Банани свіжі	450	270	23	14	34	20	45	27
2	Яблука свіжі	409	360	20	18	31	27	41	36
3	Апельсини свіжі	343	230	17	12	26	17	34	23
4	Ядра горіхів волоських (ГХ)	160	150	8	8	12	11	16	15
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (ГХ) горіхи;

Наявність харчових алергенів у страві: лактоза. Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Фрукти миють, очищають від шкірки, яблука також від насіннєвого гнізда, нарізають соломкою, змішують. Ядра горіхівпідсмажують, подрібнюють. При відпусканні салат посипають подрібненими ядрами горіхів волоських.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають горкою в центрі тарілки, посипають ядрами горіхів волоських.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, зверху салат посипаний подрібненими ядрами горіха волоського.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,5	4,9	11,6	98,0
75	2,3	7,4	17,4	147,0
100	3,03	9,87	23,24	195,95
125	3,8	12,3	29,1	244,9

Технологічна карта № 1.42

Салат фруктовий з йогуртом

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Банани свіжі	450	270	23	14	34	20	45	27
2	Яблука свіжі	341	300	17	15	26	23	34	30
3	Апельсини свіжі	343	230	17	12	26	17	34	23
4	Йогурт (МП,Л)	200	200	10	10	15	15	20	20
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Фрукти миють, очищають від шкірки, яблука також очищають від серцевини, нарізають соломкою, змішують. При відпусканні салат поливають йогуртом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають горкою в центрі тарілки, поливають йогуртом, по колу тарілки посипають подрібненими ядрами горіхів волоських.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито йогуртом.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,0	0,5	10,4	55,8
75	1,5	0,7	15,6	83,8
100	2,00	0,99	20,74	111,68
125	2,5	1,2	25,9	139,6

Технологічна карта № 1.43

Асорті овочеве

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква столова свіжа до 01.01.	625	500,0	93,8	75,0	75,0	60,0	62,5	50,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	667	500,0	100,0	75,0	80,0	60,0	66,7	50,0
2	Огірки тепличні-парникові свіжі	255	250,0	38,3	37,5	30,6	30,0	25,5	25,0
	Огірки грунтові свіжі	313	250,0	46,9	37,5	37,5	30,0	31,3	25,0
3	Перець солодкий свіжий	240	180,0	36,0	27,0	28,8	21,6	24,0	18,0
4	Соус "Ароматна олія" (ТК № 10.10)	30,0	30,0	4,5	4,5	3,6	3,6	3,0	3,0
5	Насіння кунжуту білого (К)	50,0	50,0	7,5	7,5	6,0	6,0	5,0	5,0
Вихід готової страви, г		1000		150		120		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (К) кунжут;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Моркву миють, очищають, нарізають соломкою. Перець солодкий свіжий миють, підрізають навколо плодоніжки і видаляють її разом з насінням, нарізають соломкою. Огірки свіжі миють, нарізають ламтиками. При відпусканні заправляють олією соняшниковою і посипають насінням кунжуту.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °C ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °C; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Асорті викладають горкою в центрі тарілки, поливають олією соняшниковою, посипають насінням кунжуту білого.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - овочі нарізані рівними смужками

Колір - властивий кожному інгредієнту

Смак, запах - властивий кожному інгредієнту

Консистенція - овочі свіжі та хрумкі

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,0	3,1	2,7	43,2
75	1,5	4,7	4,0	64,8
100	1,98	6,25	5,33	86,44

Технологічна карта № 1.44

Вінегрет

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста квашена	100,0	70,0	5,0	3,5	7,5	5,3	10,0	7,0
2	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	413	310,0	20,7	15,5	31,0	23,3	41,3	31,0
	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	443	310,0	22,1	15,5	33,2	23,3	44,3	31,0
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	477	310,0	23,8	15,5	35,8	23,3	47,7	31,0
	Картопля свіжа з 01.03.	517	310,0	25,8	15,5	38,8	23,3	51,7	31,0
3	Морква столова свіжа до 01.01.	250	200,0	12,5	10,0	18,8	15,0	25,0	20,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	267	200,0	13,3	10,0	20,0	15,0	26,7	20,0
4	Цибуля ріпчаста свіжа	83	70,0	4,2	3,5	6,3	5,3	8,3	7,0
5	Буряк столовий свіжий до 01.01.	250	200,0	12,5	10,0	18,8	15,0	25,0	20,0
	Буряк столовий свіжий з 01.01.	267	200,0	13,3	10,0	20,0	15,0	26,7	20,0
6	Горошок свіжоморожений	100,0	100,0	5,0	5,0	7,5	7,5	10,0	10,0
7	Петрушка зелена свіжа	34	25,0	1,7	1,3	2,5	1,9	3,4	2,5
8	Соус "Вінегрет" (ТК № 10.02) (ГЦ)	40	40	2,0	2,0	3,0	3,0	4,0	4,0
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (ГЦ) гірчиця;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Відварені обчищені буряки, картоплю і моркву нарізають кубиком. Буряк заправляють окремо олією. Капусту квашену перебирають, відтискають і шинкують. Якщо капуста кисла, то промивають у холодній воді. Цибулю ріпчасту очищають, промивають, нарізають напівкільцями. Горошок свіжоморожений відварюють до готовності. Петрушку зелену свіжу промивають, обсушують, нарізають завдовжки 1-1,5 см. Підготовлені овочі змішують, перед подачею заправляють соусом "Вінегрет".

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °C ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °C; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають горкою в центрі тарілки.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - овочі нарізані кубиком, рівномірно перемішані і заправлені соусом.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - притаманний інгредієнтам страви.

Консистенція - мяка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,92	1,75	6,04	43,33
75	1,38	2,62	9,06	65,00
100	1,84	3,49	12,08	86,67
125	2,3	4,4	15,1	108,3
150	2,76	5,24	18,12	130,00

Технологічна карта № 1.45

Салат з гречки та овочів

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа гречана	245	242	61,3	60,5	44,1	43,6	24,5	24,2
2	Вода питна	458	458	114,5	114,5	82,4	82,4	45,8	45,8
3	Маса гречаної каші (розсипчаста)	580	580	145,0	145,0	104,4	104,4	58,0	58,0
4	Морква столова свіжа до 01.01.	250	200	62,5	50,0	45,0	36,0	25,0	20,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	267	200	66,7	50,0	48,0	36,0	26,7	20,0
5	Буряк столовий свіжий до 01.01.	250	200	62,5	50,0	45,0	36,0	25,0	20,0
	Буряк столовий свіжий з 01.01.	267	200	66,7	50,0	48,0	36,0	26,7	20,0
6	Олія соняшникова	30	30	7,5	7,5	5,4	5,4	3,0	3,0
7	Сіль йодована	3	3	0,8	0,8	0,5	0,5	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		250		180		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Крупу гречану перебирають, промивають, всипають в підсолену киплячу воду і варять, помішуючи, до загущення. Після чого кашу залишають для упрівання. Готову кашу охолоджують. Моркву і буряк миють, очищають, відварюють або запікають до готовності та нарізають соломкою. Підготовлені інгредієнти змішують, додають сіль, заправляють перед подачею олією соняшниковою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають у центр тарілки, посипають подрібненим свіжим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито олією, посипано подрібненим свіжим кропом або петрушкою.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,3	3,4	13,4	89,4
180	4,1	6,1	24,2	160,9
250	5,7	8,5	33,6	223,4

Технологічна карта № 1.46

Салат з кисломолочного сиру, перцю солодкого з часником

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП,Л)	720	710	36,0	35,5	54,0	53,3	72	71
2	Перець солодкий	266,7	200	13,3	10,0	20,0	15,0	26,7	20
3	Кріп свіжий	40,5	30	2,0	1,5	3,0	2,3	4,1	3
4	Часник сухий	10,0	10	0,5	0,5	0,8	0,8	1,0	1
5	Перець чорний мелений	1	1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
6	Олія соняшникова рафінована	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
7	Орегано сухий	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
8	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Сир кисломолочний протирають, додають сіль, часник сухий. Кріп миють, просушують, дрібно нарізають. Перець солодкий миють, видаляють плодоножку з насінням, нарізають кубиком.

Підготовлені інгредієнти змішують, додають сіль, перець чорний мелений, орегано сухий. При відпусканні салат заправляють олією соняшниковою і посипають орегано.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають у тарілку або салатник, поливають олією, посипають орегано.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою в салатнику, полито олією, посипано орегано сухим.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	5,9	3,4	1,7	60,5
75	8,9	5,1	2,5	90,8
100	11,87	6,78	3,35	121,01